

VILLENEUVE

TRAITÉ COMPLET
DE LA CULTURE,
FABRICATION ET VENTE
DU TABAC.

TRAITÉ COMPLET DE LA CULTURE, FABRICATION ET VENTE DU TABAC,

D'après les Procédés pratiqués dans la Pannonie, la Virginie, le Danemarck, l'Ukraine, la Valteline, la Guyane françoise, et ci-devant dans la Guyenne.

Auquel on a joint d'autres objets d'Economie rurale, qui, réunis ou substitués au Tabac, en rendent la culture encore plus utile aux Propriétaires, et très-intéressante pour l'Etat.

Ouvrage orné de six Planches en Taille-douce.

PAR UN ANCIEN CULTIVATEUR.

Du Dimanche 20 Mars 1791.

L'Assemblée nationale décrète ce qui suit :

ARTICLE PREMIER.

A compter de la promulgation du présent Décret, il sera libre à toute personne de cultiver, fabriquer et débiter du Tabac dans le Royaume.

A PARIS,

Chez BUISSON, Libraire-Imprimeur, rue Hautefeuille, n°. 20.

1791.

DÉCRET

DE L'ASSEMBLÉE NATIONALE,

Du mardi 1er mars 1791, séance du soir, sur le tabac.

Article premier.

L'entrée dans le royaume, du tabac fabriqué, sera prohibée, et il ne pourra être importé de tabac en feuilles autrement qu'en boucaux, et par les ports et bureaux qui seront ci-après désignés.

Art. 2.

L'importation par mer, du tabac en feuilles, n'aura lieu que pour les tabacs des Etats-Unis d'Amérique, des colonies Espagnoles, de la Russie et du Levant. Lesdits tabacs devront être importés directement; savoir, ceux des Etats-Unis d'Amérique, par navires desdits Etats, ou par vaisseaux François; ceux des colonies Espagnoles, par vaisseaux Espagnols ou François; ceux

ART. 3.

Il sera libre d'importer par les ports qui seront désignés du tabac étranger en feuilles, moyennant une taxe de 25 liv. par quintal. Tout navire François qui importera directement du tabac d'Amérique ne sera assujetti qu'aux trois-quarts du droit.

ART. 4.

Le tabac en feuilles provenant de l'étranger pourra être mis en entrepôt dans les magasins de la régie qui seront destinés à cet usage, et réexporté à l'étranger sans payer aucun droit.

PRÉFACE

ESSENTIELLE A LIRE.

Le traité qu'on offre au public est commandé par le devoir d'un citoyen envers sa patrie. D'autres ont déjà rempli cette douce obligation, ils en ont présenté les roses sous le ciel le plus heureux ; celui-ci en découvre les épines ; mais il n'expose les difficultés de toutes sortes qui accompagnent la culture du tabac dans les climats du nord, que pour en donner les remédes : un cultivateur ne doit envisager les obstacles que la nature lui met sans cesse dans ces régions que pour leur opposer des barrières, et s'assurer des récoltes satisfaisantes.

L'assemblée nationale, en décrétant la liberté de la culture, fabrication et vente du tabac, a donné une grande impulsion au desséchement des marais ; aucune plante ne convient mieux à cette espèce de novales, et n'exige moins de dépense de la part du cul-

tivateur; aussi est-elle la ressource des familles errantes de la Hongrie, lorsqu'elles trouvent cette espèce de terres vagues, qu'on laisse au premier occupant : cet avantage inespéré que l'état y trouve est accompagné d'autres bienfaits, qui ne sont pas moins précieux.

Aucune culture ne demande habituellement autant de bras que le tabac. Ceux des enfans au-dessous de l'âge de puberté; les jeunes filles depuis dix jusqu'à quatorze ans y sont les plus propres. L'état y trouve deux ressources également importantes ; celle de la population des campagnes, l'autre de décharger les hôpitaux de tous les enfans qui n'ont de peres que le public, et lui sont à charge sans être utiles à eux-mêmes ; ils pourroient être placés chez les cultivateurs, leur devenir très-utiles : l'expérience ne tarderoit pas à prouver qu'ils s'en acquitteroient mieux, et qu'ils y seroient plus propres que des sujets plus âgés : ce seroit peut-être une condition à mettre à la liberté de cultiver cette plante.

On distingue trois procédés pour réussir à se procurer le tabac, devenu par l'imitation d'un usage presque universel. Le premier

est de suivre les solles ordinaires des villages; le cultivateur dans cette position ayant ses terres mêlées avec les autres subit la loi commune à tous; son industrie est gênée, et ses moyens pour mieux faire que les autres sont absolument nuls; ce n'est point aussi ce qui a occupé l'auteur dans ce traité.

Si le tabac vaut la peine d'être cultivé, on doit s'en pénétrer, lui donner des soins particuliers, comme on le fait au chanvre, au lin, au maïs, au coton; il faut l'isoler; il faut pouvoir commander au temps, aux saisons, à la nature et à l'industrie, lorsqu'on a la certitude d'en être récompensé. On ne peut manquer de l'être avec un objet de consommation aussi considérable; elle s'élevoit, il y a soixante-dix ans, à deux cent mille quintaux: on l'estimoit être à son plus haut degré; cependant elle s'est accrûe, par la population et le goût du public, jusqu'à trois cent mille, et la France a des droits pour espérer que le commerce extérieur la portera au double: en partant de cette base on ne peut douter du succès des établissemens qu'on aura faits de cette culture, étant bien dirigés.

L'achat des tabacs étrangers coûtoit aux fermiers-généraux quatorze millions : la contrebande en enlevoit trois autres : l'état gagne donc dix-sept millions à le cultiver sur ses terres ; mais ce produit, dira-t-on, n'est qu'un remplacement de celui des bleds qu'on auroit récoltés : cela seroit vrai, si l'on suppose toutes les terres du royaume aussi employées qu'à la Chine ; mais il ne peut exister aucune comparaison. La france a encore des millions d'arpens incultes ; le tabac est donc moins un remplacement qu'une légère extension de culture, peu considérable relativement à l'immensité des friches du royaume ; en effet il ne falloit en 1719 que cent cinquante trois communautés de la Guyenne pour produire dans la seizième partie de leurs terres cent trente à cent quarante mille quintaux d'excellent tabac, et cette petite portion du sol de cette province n'étoit que de quinze mille soixante-quinze arpens ; il en résulte que ces seules communautés employées au tabac suffiroient aux besoins de l'Europe entière ; le tabac n'est donc qu'une augmentation de culture dans un pays où plusieurs millions d'arpens sont ou sous l'eau ou à défricher ; c'est une nouvelle

existence offerte aux bras inutiles et à la postérité; c'est un recouvrement de droit naturel qu'avoit enlevé l'avidité désastreuse du fisc, ainsi que la cessation des malheurs qui en étoient inséparables.

Revenons au traité qui nous occupe: l'auteur présente deux sortes de cultures, la grande et la petite; celle-ci n'occupe qu'un enclos de douze arpens; mais elle est supposée près d'une ville d'où elle peut tirer ses engrais, à la manière des jardiniers; la grande culture, au contraire, placée dans une campagne, et sans aucun secours étranger, est obligée de faire elle-même ses fumiers, et pour cela elle occupe un enclos de quarante arpens, dont la moitié en prairie, un sixième en tabac, et deux autres en bled pour la nourriture et le commerce, ainsi que pour les pailles nécessaires à la litière d'un nombreux bétail.

On sent bien qu'il y a des provinces plus favorables à cette culture que d'autres, et que le tabac de l'Alsace ne peut valoir celui de nos provinces méridionales; aussi le fort de ce commerce sera-t-il un jour fixé le long de la Garonne; il reprendra ses droits dans les

terres des ci-devant provinces connues sous le nom de la vicomté de Turenne, de l'Agenois, du Quercy et du Bazadois, sur-tout pour la consommation des grandes villes et du commerce maritime; mais cette heureuse activité, loin de nuire à l'exportation du tabac cultivé dans nos départemens du nord, n'y fera qu'aiguilloner l'industrie et améliorer celui de leurs territoires; c'est la plus forte barrière qu'ils opposeront à l'importation des tabacs de la Guyenne; ils ne négligeront rien sans doute alors pour y parvenir; le vin du Rhin n'est pas celui de Champagne, ni le muscat de Lunel; mais il n'a pas moins son mérite : il en sera de même du tabac de ces provinces.

Dans l'un et l'autre enclos l'auteur place une famille composée du chef et de sa femme, de quatre enfans, d'une domestique et d'un valet; il joint à la grande culture deux servantes pour les vaches; c'est la base qu'on suit en Allemagne et en Hongrie, en Bohême, en Moravie et en Autriche, pour toutes les fermes; cette culture exige la plus grande population, puisque à dix têtes par enclos de quarante arpens il faut quatre-

vingt individus dans huit enclos, tandis qu'une ferme de terres labourables de trois cent vingt arpens n'en exige que la huitième partie.

Six arpens suffisent à une famille pour être bien cultivés; six arpens ainsi traités en vaudront le double, au moins, de ceux qu'on exploite en communauté : c'est même trop peu dire.

Après l'emplacement, l'auteur s'occupe des logemens; il passe en revue les bâtimens de toute espèce que la pauvreté, le besoin, le local et la coutume ont fait construire dans les campagnes, et il se fixe avec plaisir sur ceux en Pizey, comme étant pour lui un nouveau moyen d'être utile à la patrie; il n'est effectivement aucune construction qui réunisse comme le Pizey la simplicité, la solidité, l'économie et la modestie; ce n'est pas qu'on n'en puisse faire des châteaux, des palais même; il en existe beaucoup; il est même des villes qui en sont entièrement bâties, mais son plus grand avantage est de mettre fin à l'étrange abus qu'on fait des forêts; il n'est aucun autre moyen pour arrêter la hache, et repeupler les bois si nécessaires à

la force du royaume, et si importans pour la marine. On dit à Venise qu'il vaudroit mieux avoir tué un homme que d'avoir coupé une seule gaulette dans ses forêts de l'Istrie, destinées aux constructions de cette république; aussi se trouve-t-il dans les eaux de son arsenal des bois de cent ans; aussi y en a-t-il pour construire cent vaisseaux: quand les françois pourront-ils avoir toujours trente vaisseaux de ligne, comme les Vénitiens, sur les chantiers, et des forêts prohibées à tout autre emploi qu'à celui de l'état?

L'auteur avoit déjà présenté à M. Bertin, en 1762, un mémoire sur le pizey, avec un modèle en bois; il a offert ce même mémoire, en 1788, à la société royale d'agriculture; et il l'a renouvellé en 1790, pour démontrer la différence qui existoit entre les constructions en torchis, composées de terre et de paille, et celles en pizey, qui sont de terre pure, puissamment massivée dans un moule; ce genre de bâtimens n'intéresse pas moins de vingt mille villages, bourgs ou villes; cet objet seroit un des plus grands bienfaits de l'assemblée nationale: il est digne autant que tout autre de sa considération, dès que ses

travaux se dirigent sur le bonheur et le salut du peuple. Pénétré de ces avantages, l'auteur en présente trois estampes, dont une est la maison d'un planteur de tabac en Virginie vue dans son ensemble; et dans les autres, il en expose le plan et la façon de l'élever; mais tous ces détails ne sont que de simples invitations; il renvoye aux plus amples instructions qu'on trouve dans le dictionnaire de Chomel, commenté par la Marre; dans le traité de M. Goiffon, imprimé en 1765; dans le dictionnaire de M. l'abbé Rozier, au mot *Pizey*, et sur-tout dans l'excellent traité que donne aujourd'hui M. Cointereau, qui a eu le courage d'élever un modèle et une école rurale à Paris, pour bien démontrer tout ce qu'on doit attendre d'un genre de construction qui fait le bonheur et la sûreté de la France méridionale, de toute la Catalogne, de l'Italie en deçà du Pô, des états barbaresques en Afrique, de la haute Egypte, de la Perse, de tous les pays chauds où le bois manque, où l'on ne peut en abuser comme on le fait dans le nord de la France.

Le tabac présente au cultivateur trois états différens: celui de planteur, celui de fabri-

quant vendant en gros, enfin celui de débitant le tabac qu'il a planté, récolté, fait fermenter, et fabriqué chez lui.

On n'accusera pas l'auteur d'avoir surhaussé les prix qu'il met au tabac en feuilles, et au tabac fabriqué vendu tant en gros qu'en détail, lorsqu'on les comparera avec ceux du commerce le plus libre ; dans ces différens états, un cultivateur occupe sa famille, et le dernier peut devenir un établissement à un de ses enfans.

La plante du tabac étant en pleine végétation est soumise à toutes les avaries de l'atmosphère ; aucune autre n'est autant sujette que celle-ci à geler, parce qu'elle ne croît et s'éleve qu'à force d'arrosemens ; c'est pourquoi on fait double et triple provision de suppléantes pour replanter au besoin ; mais le temps de le faire passe-t-il, alors il faut changer de graines : le lin et le chanvre s'offrent au cultivateur pour le même champ où étoit le tabac, ce dernier sur-tout le remplace avantageusement ; il suffit d'un coup de herse ; on fume ensuite avec des engrais en poudre, à mesure qu'il croît et lorsqu'il

pleut; mais, dira-t-on, ces différentes ressources se terminent au solstice d'été : on ne les seme point après cette époque ; rien n'est plus vrai, mais alors la grande chicorée, le millet noir, le sarrasin, se sèment après un léger coup de charrue; ces plantes feront multiplier les produits de la basse-cour, et sur-tout le miel, nouvelle ressource qu'on connoît mieux que nous en Hongrie et en Pologne, où l'on voit des ruchers de mille et de douze cent ruches; c'est au sarrasin de la Silésie que le commerce de France est redevable de l'excellente cire de Breslau qui fait la base des plus belles fabriques de bougies de Paris. Mais ni la gelée, ni la grêle ne peuvent obstruer l'industrie d'un cultivateur fabriquant ; il achete alors du tabac semblable au sien et le fabrique pour son commerce, et il en achete même dans les meilleures années, si le sien ne suffit pas aux demandes qui naissent de sa bonne réputation.

La tranquillité qu'exige en croissant une plante dont le mérite et la valeur sont uniquement dans la feuille, nécessite des palissades très-nombreuses ; si on les plante en mûriers

blancs on multipliera les richesses de la plantation par celle de la soie qu'ils font espérer.

Si l'on ne connoissoit pas l'horrible effet, l'avilissement que produisent le despotisme et l'égoïsme sur les hommes, on seroit étonné de voir que les françois, habitans des villes, passent leur vie dans un état de puérilité que le caractère actif de la nation repousse ; du pain et des amusemens, des habits très-souvent comiques, des joujoux d'enfans, telle est trop aujourd'hui leur existence. C'est de ce malheureux état que l'assemblée nationale s'occupe à les tirer : repos funeste, plaisirs affreux, quand on jette les yeux sur la position actuelle de la France! Réfléchissez, propriétaires! et pénétrez-vous que c'est dans les campagnes que repose le salut de la patrie; transportez-y vos familles, et devenez utiles à l'état; fermez-en les plaies par des occupations qui vous rendront la santé perdue dans la mollesse, les niaiseries et leurs suites.

La nature vaut bien Molière ; la meilleure contribution patriotique est de faire valoir son bien, et de présider à sa culture ; alors vous

n'en compterez plus le revenu à trois ou quatre pour cent, mais à quinze et vingt, et vous passerez des jours heureux en servant et vous-mêmes et l'état ; ce traité vous le prouvera. Ajoutez-y les autres plantes que nous avons nommées pour remplacer le tabac, vous rendrez à la patrie cent-six millions que leur importation a coûté en 1787, et qui n'a pas baissé depuis. Apprenez à cultiver ; devenez Romains ; que la patrie puisse dire de vos enfans :

Gratum est quòd patriæ civem populoque dedisti,
Si facis ut patriæ sit idoneus.

Devenez Romains : connoissez la valeur de vos terres : dirigez leur culture ; commandez à vos domestiques, et sachez ce que vous ordonnez ; alors ils obéiront au lieu de vous instruire.

Infelix ager cujus villicus dominum docet.

Devenez Romains, en multipliant les bras par de savantes pratiques qui resserrent l'étendue des terres pour les mieux cultiver ; faites, si vous le jugez à propos, l'éloge des vastes campagnes, mais tenez vous aux petites, comme les Romains, et n'ignorez pas que vous recueillerez sur sept arpens

bien cultivés plus que sur quatorze moins soignés ; tout champ enclos, abondamment fumé, double les récoltes de ceux qui sont ouverts ou affamés d'engrais.

Laudato magna rura, exigua colito.

Le tabac ne veut que des enfans à la semence, à la transplantation, à la culture, à la récolte, aux manoques, au triage des feuilles, à l'écôtage, au filage, au tamisage, au pesage ; il appelle par-tout la population, et celle-ci le bonheur et la force de l'état.

Des citoyens pleins de zèle et d'honnêteté semblent craindre que la culture du tabac n'emploie tous les engrais, et qu'il n'en reste pas pour les bleds ; mais ils se trompent, parce que l'on ne fume jamais, pour semer le bled, le champ qui vient de porter du tabac ; les tiges en deviendroient très-belles, mais elles ne graineroient pas : les restes de cet engrais suffisent encore aux menus grains qui suivent le bled : on ne recommence à fumer un champ qu'à la quatrième année, pour y planter de nouveau du tabac.

D'ailleurs, dans les plantations voisines

des villes, il y a toujours plus d'engrais qu'il n'en faut, sur-tout de liquides ; les seuls égoûts de Paris pourroient fumer tout le département.

Dans les campagnes, rien ne seroit plus heureux que de voir le tabac asseoir enfin des bases à l'agriculture, bases que jamais celle de France n'a connues.

On fixe pour l'engrais d'un arpent de tabac deux vaches et demi, lesquelles, à raison de huit voitures de fumier chacune, forment le total de vingt voitures ; une vache et demie pour les champs destinés au bled ; six moutons pour le même objet ; c'est ainsi qu'on compte en Angleterre et dans le Nord, où l'on a bien moins de ressources qu'en France pour les prairies naturelles et artificielles, mais l'on n'y connoît point les jachères, et l'on y riroit de voir détériorer la fertilité d'une terre pour la mieux fertiliser.

La France ne cessera d'acheter du bétail de l'étranger que lorsqu'elle aura une pareille base ; ce n'est pas trop d'exiger qu'on puisse y compter autant de têtes de gros bétail qu'il y a d'individus dans sa population.

En 1787 il a été importé dans nos ports pour

2,507,000 l.	beurre d'Irlande.
2,960,000	bœufs et cochons.
4,522,000	fromage d'Hollande et de Suisse.
6,646,000	bœufs, moutons, porcs de l'Autr. antérieure.
1,546,800	moutons d'Angleterre.
2,707,000	cuirs en poil.
1,180,000	peaux de toutes sortes.
3,111,000	suif de bœufs.
total 25,179,800	

qui appartiendront de droit aux cultivateurs François, quand ils auront eu le bon sens et le patriotisme de les faire produire chez eux, dans les plus belles campagnes, et sous le meilleur climat de l'Europe : l'importation n'a pas été moindre depuis lors jusqu'à ce jour.

O fortunatos nimiùm !

Nota. La rapidité de l'impression a causé des fautes, des répétitions, des erreurs, des omissions qui heureusement n'ont pas attaqué le fond de l'ouvrage ; les lecteurs sont priés d'avoir recours à l'errata : d'ailleurs elles sont redressées dans le discours du dernier chapitre.

TRAITÉ

TRAITÉ
DE LA CULTURE DU TABAC DANS DIFFÉRENS PAYS.

CHAPITRE PREMIER.

Notice historique sur le Tabac.

On doit aux Espagnols la connoissance et l'usage du tabac : ils le trouvèrent en 1520 dans le Jucatan, et le multiplièrent dans toutes leurs possessions du continent et des îles de l'Amérique. L'expérience leur a appris que celui de l'île de Cuba étoit le meilleur : ils s'y sont tenus ; et la manière dont ils le préparent est relative à la chaleur du ciel où il croît. Aucun tabac des climats tempérés n'en a la perfection, la force, la finesse et le goût. Il est le seul dont la vente soit permise en Espagne ; elle y est un droit régalien, et l'introduction de tabacs étrangers y est punie sévèrement.

Les Portugais ont cultivé le tabac dans le Brésil ; il y a été long-temps un objet de com-

merce : aujourd'hui il est réuni au fisc de ce royaume.

Les Anglais-Américains ont surpassé en cette culture toutes les autres nations : c'est elle qui a défriché et peuplé les déserts de la Virginie et du Maryland. Leur commerce a été d'autant plus considérable, que l'odeur de sa feuille a été reconnue pour la plus agréable de toutes, et que la France depuis 1719 y a fait acheter la plus grande partie de sa consommation. Dans l'espace de soixante et dix ans, elle y a versé au-delà de cinq cent millions d'après l'intérêt du fisc, mais non de celui de la nation, qu'il en priva la même année : avant cette interdiction absolue, il étoit libre de le cultiver moyennant un impôt de trente sols par livre. Les François le comptoient au nombre des productions de leurs colonies; et celui de Macouba, dans la Martinique, avoit acquis une réputation distinguée par son goût naturel d'essence de roses; le tabac de la Guyanne fut bien reçu à cause de son odeur forte qui facilita l'emploi, et donna de la qualité à ceux d'Alsace, de Flandres et de Franche-Comté : il devint aussi, par la même raison, une branche de commerce

extérieur avec les peuples du nord ; les malheurs de cette colonie trop éloignée, trop souvent abandonnée, et presque toujours administrée militairement ou par des privilèges particuliers, en ont interrompu la culture ; mais tout invite à la reprendre aujourd'hui, et son excellente qualité est un sûr garant du débit avantageux de ses feuilles ; il suffit qu'on sache que la Guyanne est un terrein neuf, et que son climat élevé y est tempéré quoique situé sous l'équateur, pour concevoir la fécondité des plantations qui en seront faites, et la qualité du tabac qui peut y croître. Ce que sont les feuilles de tabac en Virginie, l'expérience a prouvé qu'elles l'étoient dans notre ci-devant province de Guyenne, à un degré même supérieur. Avant l'ordonnance de 1719, on y cultivoit cette plante dans un très-grand nombre de communautés : les cantons les plus renommés et où il s'en faisoit le plus étoient le long de la Garonne, depuis Marmande jusqu'à Castel-Sarrasin, près de Toulouse ; sur le Lot, depuis Aiguillon jusqu'à Villeneuve d'Agenois, ainsi que dans toute la comté de Turenne.

L'ordonnance de 1674 réduisit la culture

à trente-deux jurisdictions, dont les dix-huit premières aux environs de Clairac, et les quatorze dernières dans le voisinage de Castel-Sarrasin, entre Toulouse et Montauban.

Huit mille trois cent soixante-dix arpens de terre, faisant la seizième partie des champs labourables des dix-huit premières jurisdictions, donnoient, à neuf quintaux les uns dans les autres de feuilles marchandes, un produit total de soixante-quinze mille trois cent trente quintaux. Le même seizième des terres labourables dans les quatorze dernières en donnoit soixante mille ; l'ensemble, cent trente-cinq mille trois cent trente quintaux.

En étendant cette culture le long de la Garonne et du Lot, depuis Saint-Macaire jusqu'à Toulouse, il en sortiroit un excédent d'un million de quintaux qui, par sa supériorité, pourroit devenir une branche importante de commerce tant intérieur qu'extérieur.

Les terres les plus propres sont celles des environs de Castel-Sarrasin ; et dans le temps qu'on y cultivoit le tabac, on l'exportoit en Angleterre même, dans la Lombardie,

en Hollande, en Suède, en Dannemarck, et dans les villes Anséatiques; tout le nord n'a dirigé ses demandes en Amérique qu'après la prohibition de la culture en Guyenne, et l'Italie s'en souvient encore, et regrette d'en être privée.

On y distinguoit les tabacs en première et seconde qualités; les meilleurs s'élevoient aux trois quarts, et les communs à l'autre quart de la totalité.

L'arpent dans cette ci-devant province est nommé journal; il contient onze cent cinquante-deux toises quarrées, ou quarante-un mille quatre cent soixante et douze pieds de superficie; l'arrondissement d'une certaine quantité de villages y formoit les jurisdictions avant la nouvelle division des départemens; dans celle de Clairac, composée de onze, on cultivoit en tabac seize cents journaux; Tonneins-Dessus, en quatre villages, six cent cinquante; Tonneins-Dessous sept cents, en autant de communautés; Aiguillon trois cents, en neuf villages; la Porâde cinquante, en six; la Fitte seul, quatre cent; Grateloup, trois cent cinquante, en six bourgades; une même quantité, dans la jurisdiction de Verteuil, n'en cultivoit que

vingt ; Gontaud, trois cents, en quatre communautés ; Caumont, deux cents, entre sept ; le Mas d'Agenois, quatre cent cinquante, en trois bourgs ; la Gruëre, quatre cents, entre quatre ; Cologua, quatre cent cinquante, dans trois villages ; Pusch de Gontaud, quatre cents, divisés entre quatre ; Damazan, cinq cents, entre six ; Monheurt, quatre cents ; Villeton, même nombre, entre deux communautés ; et Feuillet, huit cents, entre trois. Ainsi, dans ces dix-huit jurisdictions, composées de quatre-vingt cinq communautés, bourgs ou villages, on cultivoit huit mille trois cent soixante et quinze journaux en tabac, qui, étant le seizième de leurs terres labourables, en élèvent la quantité à cent trente quatre milles.

Les chefs-lieux des quatorze dernières étoient Montdragon, Moussac, Villeneuve-la-Garde, Villemade, Saint-Porquier, les Castellans, Montesché, Castel-Sarrasin, Saint-Mexant, le Ris, les Dampes, Vaudreuil, Metz et Leyrac ; leur culture employoit six mille sept cent journaux, qui, n'étant que le seizième de leurs terres, en portoient la quantité à cent sept mille deux cents journaux.

La Guyenne employoit donc au tabac quinze mille soixante-quinze journaux de terre : elle auroit pu en exploiter, dans ce même nombre de communautés, deux cent quarante-un mille deux cents, et élever ses produits (sur le pied de neuf quintaux par journal), à deux millions cent soixante-dix mille huit cent quintaux.

On comptoit alors que la consommation générale du royaume ne pouvoit excéder deux cent mille quintaux ; en supposant qu'elle soit aujourd'hui la même, il en résulteroit un excédent, pour le commerce étranger, d'environ deux millions de quintaux, lesquels, estimés à six sols la livre, ou dix écus le cent pesant, ainsi qu'il a été payé aux Américains, porteroient à l'état une masse annuelle de richesses de soixante millions. Ce détail doit rassurer sur la crainte de voir le tabac remplacer le bled par toute la France, puisque ce seul canton de la Guyenne peut suffire à la consommation intérieure, et devenir une branche très-considérable de commerce au-dehors. Encore faut-il que sa qualité efface celle des tabacs de Virginie, et qu'il se vende au même prix ; sa culture se renfermera dans les cantons où

il sera le meilleur ; toutes les autres entreprises tomberont d'elles-mêmes, ou ne feront qu'un objet de culture et d'économie particulières.

Nous reviendrons sur quelques détails de cette culture à son article.

La Hollande a fait du tabac un objet de plantation et de commerce ; elle a trop bien senti à quel point ses feuilles étoient inférieures en qualité à celles des pays plus favorisés du soleil, pour ne pas les mêler avec ces dernières ; cette république en tire donc pour ses fabriques ; et à force d'art et de patience, elle est parvenue à faire du tabac estimé qu'elle exporte utilement.

La Suède et le Dannemarck, la Russie et la Pologne sont dans le même cas : ces états sont pourvus de feuilles étrangères, tant par les Anglois-Américains que par l'Ukraine, dont le tabac a toujours joui d'une certaine réputation. Le roi de Sardaigne le fait cultiver dans cette île ; celui des deux Siciles dans la Calabre ; chez le pape le tabac est marchand ; l'empereur envoye en Lombardie et dans la Toscane ceux de Hongrie et de Croatie : ces mêmes pays fournissent encore l'Autriche, la Bohême, la Moravie, et tous

les états héréditaires où la culture est prohibée. La ferme de Vienne est un objet d'environ cinq millions pour le trésor public.

Le tabac est libre dans tout le levant, et sa consommation par la pipe y est prodigieuse : hommes et femmes, tous y fument; ce délassement est devenu une nécessité chez tous les Orientaux.

Comme l'objet du commerce est d'étudier les goûts et de les favoriser, il est à présumer que les François introduiront quelque jour, avec leur commerce, l'usage de leur tabac rapé dans toutes les échelles où ils ont des établissemens ; il seroit fort heureux que cette jouissance parvint, avec le temps, à solder la balance des achats qu'ils y font, que jusqu'à présent ils ont payés en argent.

Aucun peuple de l'Europe ne fume avec la volupté des Ottomans, des Grecs, des Perses et des autres nations de l'Asie, mais en revanche ils sont très-sobres sur l'usage du tabac rapé; il les amuse moins que la pipe ; aussi, dans l'intervalle des repas ne cessent-ils de l'avoir à la bouche ; dans les visites il est de la politesse d'en présenter avec le café ou le sorbet : il l'est aussi de l'accepter.

Les François doivent à leur empressement de plaire aux femmes et aux agrémens de leur société la cessation de la pipe ; elle est aujourd'hui repoussée de toutes parts ; en revanche aucune nation n'a porté à un si haut point de perfection l'art de préparer le tabac rapé ; celui de Paris est estimé au-dessus de tous les tabacs connus, et par-tout il est préféré ; dans tous les pays de prohibition, les souverains n'ont cru pouvoir rien faire de mieux que de nommer les leurs *tabac de Paris*, et de l'imiter pour en étendre l'usage. C'est dans cette même intention qu'ils ont borné leurs présens à des tabatières plus ou moins riches, et souvent décorées de leurs portraits. C'est ainsi que l'impératrice-reine, en peu d'années, a vu doubler la ferme du tabac dans ses états.

Il se consomme tous les ans en Hongrie et en Croatie, ou bien il en sort cent mille quintaux de tabac. L'exportation se fait au nord par l'Autriche, et au sud par les ports de Segna et de Fiume qui les versent dans la Dalmatie et en Italie, le long des côtes de la mer adriatique ; ceux des plaines de Péters-varasdin, de la comté d'Hœgitz et des environs de Debrekssinn, passent pour les meil-

leurs de la Hongrie, et celui de Posega est le plus estimé de la Croatie. On en a entrepris des plantations dans les environs de Raab, mais avec peu de succès quand on ne leur donne pas les soins particuliers qui leur sont nécessaires, et dont on rend compte dans cet ouvrage. Cette partie de l'ancienne Pannonie est trop resserrée entre les montagnes de la Haute-Autriche et de la Styrie d'un côté, et la chaîne des Krapacks de l'autre, pour pouvoir compter sur des saisons réglées. Le tabac y gêle sur couche autant que transplanté, et les gelées n'y finissent guères qu'avec le mois de mai pour recommencer dès le 20 de septembre : à peine le tabac a-t-il quatre mois pour croître et être récolté. Il n'en est pas de même des plantations qui se font depuis Bude jusqu'à Belgrade et dans le Bannat ; on ne l'estime pas inférieur à celui du Maryland, et les Italiens s'en accommodent d'autant mieux qu'il est toujours à vil prix.

La propriété que l'assemblée nationale rend à la patrie est un des plus grands bienfaits de la constitution qui régénère l'empire écrasé par le despotisme. Il est aisé d'en juger sous deux rapports immédiats à cette

culture : la cessation des peines qu'entraînoit la contrebande, et l'activité des bras que la culture du tabac va occuper.

Plus de cent mille individus ont péri dans la misère et les infirmités, suite des combats livrés aux gardes, dans les prisons, dans les cachots, les galères, les mauvais traitemens ou les supplices ; autant ont été ruinés, deshonorés, avilis ou proscrits.... Mais tirons le rideau sur ces temps affreux, puisqu'ils n'existent plus, et jettons nos regards sur l'avenir heureux que nous présente la liberté de planter, de fabriquer et vendre le tabac. Cent mille bras, et peut-être le double, y seront occupés ; et nous devons présumer que la marine marchande en accroîtra encore le nombre ; il ne s'agit que de bien se persuader que nous sommes environnés de rivaux laborieux et vigilans qui acheteront nos tabacs s'ils sont meilleurs, et à prix égal à celui qu'ils nous les vendent; qu'au contraire nous serons leurs tributaires s'ils peuvent nous vendre les leurs avec bénéfice, si leur main-d'œuvre est moins chère, leur luxe moins à charge, leurs tables plus frugales, et leurs passions plus réglées. Nous possédons les qualités dans les feuilles, et la

supériorité dans la préparation ; il ne tient qu'à nous d'obtenir la préférence dans les marchés par notre prudence et notre modestie, notre fidélité et notre exactitude, et sur-tout par une probité sans laquelle il ne peut exister aucune confiance ni aucun commerce.

Il existe un troisième rapport encore plus général et bien plus important, auquel se lie naturellement l'incroyable régime du tabac, puisqu'il en fait partie. Il est à desirer qu'un citoyen instruit fasse l'histoire de ces détails, et que les enfans apprennent à lire dans ce livre élémentaire, pour se garantir à jamais des vices et des malheurs que l'administration tyrannique, ignorante et despotique a causés à l'état dans l'espace de cinquante ans.

Il ne sera pas difficile de prouver que, depuis 1740 jusqu'en 1790, la France s'est appauvrie, au profit de l'Angleterre, d'un milliard en espèces par l'achat des productions de son territoire, par les bénéfices de son commerce, et par l'industrie de sa main-d'œuvre.

Au premier rang sont les tabacs, les bleds, les métaux, les salaisons de viandes,

cuirs, beurre, suifs, salaisons maritimes de ses côtes, charbon de terre, chevaux, moutons, laines, chiens de chasse, plantes et graines de toute espèce.

Au second se placent le fret des vaisseaux, la vente des soies de Nanking, les mousselines et cotonades de l'Inde, celle des pêcheries de Terre-Neuve, huiles de poissons, vente des Nègres, et produits des côtes d'Afrique et de la Jamaïque, des bois de teinture, Emaux et Acides.

Le troisième est rempli par l'immensité des draperies, bonneteries, drogueries, fayanceries, quincailleries grosses et fines, et tous les autres articles insérés dans l'étonnant traité de commerce qui a fait le désespoir public et rendu la liberté à la nation françoise.

Une chose inconcevable, c'est que dans les trois guerres qu'a eues l'Angleterre avec les François, depuis 1740, son administration éclairée a toujours eu soin de séparer les intérêts de son commerce d'avec ceux de sa politique : elle humilioit la France, elle battoit et couloit à fond ses flottes, mais en même-temps son commerce les approvisionnoit et les alimentoit ; c'étoit de nouvelles

forces que nous lui prêtions pour nous battre et nous ruiner ; sans les approvisionnemens que la France tiroit de l'Irlande, la flotte de Brest n'eût pu sortir de ce port, ni être commandée par M. de Conflans, dispersée par le Baufremont, brûlée et anéantie par celle des Anglois qui croisoit devant sa rade. Les conquêtes de la Flandre, qui avoient coûté, en 1745 et jusqu'à la paix, tant de sang et de trésors, où les Anglois eux-mêmes avoient été écrasés à Fontenoy, à Raucourt, à Lauffeld, plièrent devant la famine qui désoloit nos provinces dépeuplées d'hommes, de bestiaux et d'argent ; il fallut les rendre pour avoir du pain, et le tenir de la générosité et de l'intérêt de nos ennemis ; il valoit à Bordeaux environ douze sols la livre le jour que la flotte angloise y entra chargée de bleds, et le fit baisser à trois sols ; ils nous ruinoient de tous les côtés.

Plus de deux cent cinquante millions de bled, importés sur les vaisseaux anglois dans nos ports, depuis cette époque jusqu'en 1757, mirent dans les mains de Pitt des moyens sûrs de la vengeance que lui avoient inspirée les mauvais succès de la guerre précédente ; il les employa sans pu-

deur. Six cents vaisseaux marchands furent pris en pleine paix ; 15000 matelots périrent dans les prisons de l'Angleterre ; la France perdit l'Isle-Royale, le Canada, l'Acadie, Terre-Neuve, la Louisiane, le Sénégal ; l'Inde, une partie de ses colonies, sa réputation et son rang.

Mais pendant ces désastres les tabacs Anglo-Américains n'entroient pas moins dans nos ports, et leur compagnie des Indes vendoit à Marseille les rebuts des soies de Nanking qu'elle avoit dans ses magasins ; les provisions de bouche n'étoient pas moins demandées en Irlande, et s'y sont faites à-peu-près de même pendant la guerre des Américains.

Enfin est venu le traité de commerce qui, en achevant la ruine de la nation, l'a éclairée, réveillée et assemblée ; elle a voulu être libre, et l'a été ; sonder ses plaies, et elle a espéré de les guérir ; avoir une constitution, des loix, des mœurs, une patrie, elle les a conquis ; remonter à sa place, elle y est parvenue ; rendre à ses citoyens la liberté, l'industrie et l'agriculture, son décret sur le tabac en fait partie ; sa culture est permise, et ce traité lui est consacré. Puisse

ce sage décret lui fonder un bonheur aussi long que ses malheurs, qui datent du commencement de la monarchie !

CHAPITRE II.

Histoire naturelle du tabac ; description de ce genre de plante, de ses espèces et de ses variétés cultivées.

ON croyoit toutes les espèces de tabac originaires des Indes occidentales, mais il est pareillement indigène en Afrique, en Asie : la découverte de la plante par les Espagnols dans le Jucatan a seulement la priorité ; on ne la connoît guères en France que depuis 1560. Jean Nicot, ambassadeur en Portugal, qui, à son retour, la présenta à la reine-mère Marie de Médicis, voulut lui donner le nom de cette princesse, mais il ne put réussir à le faire recevoir. Le sien n'eut pas un meilleur sort ; les noms de Nicotiane et de Médicée s'ensevelirent avec cette génération ; et après en

avoir successivement porté d'autres, le seul nom de tabac, qu'on croit emprunté de la province de Tabacco en terre ferme, ou de l'île de Tabago dans laquelle elle fut d'abord cultivée, a été généralement adopté.

Dans cette série de différens noms, on distingue ceux d'herbe de Sainte-Croix, nonce du pape en Portugal, qui l'apporta de Lisbonne en Italie; de Tornabona, cardinal légat en France, qui la cultiva aux environs de Rome à son retour; de buglose et panacée antarctique, herbe sacrée, herbe sainte, à cause des grandes qualités qu'on lui supposoit.

Le tabac est une plante narcotique, âcre, caustique, et même vénéneuse lorsqu'on l'employe à l'intérieur; elle est annuelle en France ainsi qu'en Allemagne et en Hongrie; on n'y cultive que la grande espèce, quoiqu'elle soit plus exposée aux gelées que les autres, parce qu'elle fournit plus de feuilles et qu'elles sont plus pesantes et plus grasses; elle exige aussi plus de soins; elle y est l'objet d'un commerce considérable. Les autres espèces sont cultivées en France, en Italie, dans le Levant et en Asie; jamais plante n'a fait une fortune plus rapide, ni

produit plus d'argent aux puissances chez lesquelles elle a été cultivée et débitée.

C'est par ces seules propriétés que les cultivateurs et les historiens ont considéré le tabac. On doit y ajouter que les botanistes regardent le tabac comme formant un genre de plantes qu'ils distinguent par les caractères suivans : calice d'une seule pièce ovale, à 5 divisions peu profondes, persistant ; corolle monopétale en entonnoir, tube plus long que la corolle ; limbe ouvert à cinq dents et à cinq plis ; cinq étamines en alênes, presque de la longueur de la corolle : antheres oblongues ; germe ovoide, style filiforme, aussi long que la corolle, stigmate en tête échancré ; fruit en capsule ovoide, marquée de chaque côté d'une ligne enfoncée, à 2 loges, à 2 valves, s'ouvrant par la pointe ; semences nombreuses, réniformes, chagrinées. Telle est la description du genre de tabac donnée par Linnéus. Les espèces qu'il décrit dans son *Systema vegetabilium* ont ces caractères dans leur structure ; elles ne diffèrent entr'elles que par la grandeur, le port, la forme des feuilles, et celle des fleurs, qui est obtuse ou pointue. Nous n'indiquerons ici que les espèces cultivées.

Première espèce.

Tabac mâle, tabac vrai, grand tabac des Hongrois, ayant reçu des botanistes les différens noms suivans :

Nicotiana major latifolia,	Tournefort.
Tabacum majus,	J. B.
Hyosciamus peruvianus,	Dod.
Sana sancta Indorum,	Lob.
Tabacum latifolium,	Cam. Eyst.
Perebecenus,	Ovied.
Piciet Mexicanorum,	Hern.
Buglossum antarcticum,	Monar.
Petum theveti latifolium,	Clusii.
Tornabona,	Cæsalp.
Herba sanctæ crucis femina,	Cast.
Herba reginæ,	Quorumdam.
Herba legati,	*Id.*
Herba prioris,	*Id.*
Herba sacra,	*Id.*
Herba divina,	*Id.*
Herba medica,	*Id.*
Herba panacea,	*Id.*

Herba vulneraria,	*Id.*
Nicotiana tabacum,	Linneus.
Tabaca maxima,	Hungarorum.

Sa racine est blanche, fibreuse, d'une saveur très-âcre : il s'en élève une tige grosse, velue, ligneuse quand elle mûrit, et d'un bois de la nature du chanvre ; elle renferme une moële blanche ; sa grosseur est celle d'un pouce, sa hauteur six à sept pieds.

Les feuilles naissent alternes et sans pédicules : elles sont attachées à la tige par des appendices larges et épaisses ; leur longueur ordinaire est de vingt-quatre pouces ; dans des terreins bien cultivés elle se prolonge jusqu'à trente ; leur plus grande largeur est de douze à quatorze ; elles sont épaisses, charnues, cotonnées, molles et pliantes, remplies de sève plus ou moins liquide, peu visqueuse par le défaut du climat dont la chaleur foible ne peut les mûrir. Leurs nervures sont grosses, leur couleur d'un verd pâle qui jaunit en mûrissant : on connoît le point de leur maturité lorsqu'elles cassent net en les pliant ; leur saveur est âcre et brû-

lante : le sommet de la tige se partage en plusieurs rameaux qui portent des fleurs en godets, découpés, ainsi que leur calice, en cinq parties de couleur purpurine. La corolle est infundibuliforme ou en entonnoir; son limbe est plissé ; les cinq étamines qu'elle porte sont penchées. A ces fleurs succèdent des fruits membraneux, oblongs, a deux loges qui renferment une quantité considérable de graines menues et roussâtres ; les botanistes disent dans leur langage que le tabac porte des capsules à deux valves et à deux loges. Il est impossible d'en réserver les tiges pour les brûler. Leur odeur est si insupportable qu'il est presque impossible de les brûler, ce qui dépend de la grande quantité d'huile et d'ammoniaque ou alcali volatil qui s'en dégagent. Le meilleur parti qu'on puisse en tirer est de les enterrer sous une fosse à fumer.

Deuxième espèce.

Tabac de Virginie, ayant deux variétés.

La première variété de cette seconde es-

pèce a les feuilles longues de vingt-quatre à vingt-six pouces, larges de quatorze à seize.

Elles sont épaisses, charnues, bien nourries, pésantes.

Le climat favorable à leur sève la mûrit parfaitement : en conséquence elle s'évapore moins, et diminue peu à la vente ; elle est par conséquent d'un grand rapport : cette perfection cependant devient un défaut dans le commerce, parce qu'on ne peut l'y mettre qu'au bout de douze à quinze mois, à cause de la prolongation de sa fermentation qui lui donne une odeur si forte qu'elle étourdit dans le commencement de sa récolte ; et si on la remet à l'air après avoir fermenté, cet excès d'odeur s'adoucit, et elle devient très-agréable au bout d'un an.

Les botanistes l'ont appellée :

Tabacum angustifolium, Pin.
Nicotiana major angustifolia. Tournefort.
Tabacum folio angustiore, J. B.
Hyosciami Peruviani altera, Dodon.

Herba sancta mino	Lobel.
Herba sanctæ crucis mas,	Casel.
Petum angustifolium,	Clus.
Tabaco angustifolium,	Park. Raii.
Herba sancta Indorum,	Ger.
Tabac, tabaca, petum, petunum alterum paulo minore folio.	Nonnullorum.

La seconde variété de cette espèce ne diffère de la première que par ses feuilles qui sont plus étroites, plus pointues, attachées à la tige par un pédicule longuet.

Leur longueur est de 22 à 24 pouces, et leur largeur seulement de 7 à 9.

Au surplus elle possède toutes les qualités de la première variété.

Troisième espèce.

Tabac femelle : faux tabac.

Tabac du Mexique à feuilles rondes, petite nicotiane.

Ses noms botaniques sont :

Nicotiana femina,	Pin.
Nicotiana minima,	Tournefort.
Priapeia,	quorumdam.
Nicotiana minor,	J. B.
Hyosciamus luteus,	Dodon, Gess, Camer, Ger, Anguill.
Hyosciamus peraveus,	Tavernier.
Tabaco anglicum,	Park.
Petum quartum,	Clus. Monard.
Tornabonæ congener,	Cœsalp.
Priapeia, Peti tertium genus.	nonnullorum.
Petum minus, folio rotundiore,	quorumdam.

Sa racine est quelquefois simple, grosse comme le petit doigt ; quelquefois elle est divisée en plusieurs fibres blanches, tendres, qui se répandent sur la superficie de la terre, sans s'y enfoncer profondément.

Sa tige s'élève jusqu'à deux pieds de hauteur : elle est ronde, velue, branchue, visqueuse ; ses feuilles naissent alternes ; elles

sont attachées par de courts pédicules, leur couleur d'un verd brun, leur forme obtuse, gaudronnée, arrondie, épaisse, remplie d'un suc gras.

Des sommités des tiges et des rameaux sortent des fleurs en bon nombre, soutenues par de courts pédicules; elles sont renversées, à cinq découpures, leur couleur d'un jaune verdâtre; le calice de chaque fleur est velu, gluant et découpé en cinq parties. Ces fleurs se changent en des fruits capsulaires, à deux loges, dans lesquelles sont contenues un grand nombre de menues graines d'un jaune tanné, et d'une saveur âcre.

Cette espèce est également originaire de l'Amérique; elle est annuelle, et se renouvelle aussi de graine.

Les tabacs de Virginie et celui ci-dessus sont cultivés en France; ils y mûrissent mieux que le grand tabac; on ne se sert en France de ce dernier que pour la pipe; les autres sont fabriqués pour être rapés.

Tabac de Vérine.

C'est une petite espèce qui nous vient du

Brésil ; sa feuille est de huit à dix pouces de longueur, et sa fleur jaune ; on l'appelle tabac sec, parce qu'on ne l'arrose point. Quant à la feuille, elle est étroite, pointue, rude, ridée, nourrie et bien charnue ; on la cultive en Sardaigne, en Syrie, en Calabre, dans tout l'Archipel et l'Asie mineure. On l'estime plus dans tous ces pays que les grandes espèces ; jamais on ne la mêle avec les autres. Comme le tabac qu'elle donne est fort doux, il est très-employé pour la pipe.

CHAPITRE III.

Des climats relativement à la culture et aux différentes espèces de tabac.

LE climat influe autant sur les plantes que la nature de la terre qui les fait végéter. Leur bois, leur sève, leurs feuilles ont besoin de mûrir comme leurs fruits : la substance, le goût, l'odeur, la qualité plus ou moins parfaite, sont déterminés par la chaleur qu'imprime le soleil au climat où

elles croissent, et celle-ci est toujours, en raison de l'élévation de cet astre, au-dessus de l'horison. La canne à sucre, qui croît dans les plaines de nos colonies, n'a plus le même succès sur les montagnes qui les environnent. Le sucre de l'Egypte, de l'Andalousie, de la Sicile, est extrêmement inférieur à celui de Saint-Domingue ; et le produit des cannes ne s'élève pas à la moitié de celles de cette colonie.

Les oranges de la Martinique qu'on nous apporte sont infiniment meilleures et plus douces que les mêmes espèces qui viennent du Portugal et de la rivière de Gènes.

On n'ignore pas que dans le même lieu, et dans l'intervalle de quelques heures de chemin, on peut passer de la chaleur des tropiques au froid de la Sibérie. Nous en voyons la preuve dans la cordillière de Quito, placée sous l'équateur, et dans toute l'étendue du mont Liban, où les amphitéâtres de montagnes qui s'élèvent les unes sur les autres finissent par être couronnés de neiges éternelles, quoique placés entre le trente et trente-cinquième degrés de latitude.

Le mont Ethna, en Sicile, a constamment une zône de neige de mille toises de

largeur qu'il faut traverser avant d'arriver à sa fournaise. Le mont Olympe, dans la Bithynie, apperçu de Constantinople, quoique éloigné de trente lieues, est toujours chargé de neige, y cause les froids les plus cuisans lorsque le vent est dans la partie de l'est. La Tartarie, dont le sol est la plaine la plus élevée de la terre, est froide en général, quoique plus rapprochée de l'équateur que la Perse ; et le climat du Thibet en particulier, voisin du Bengale, impose à ses habitans la nécessité de s'habiller en fourrures pendant toute l'année. Les fruits à Paris ont moins de goût que dans nos provinces méridionales ; nos vins les plus violens croissent dans le Languedoc ; et les plus agréables sont les climats tempérés de Bourgogne et de Bordeaux. Les eaux-de-vie du Languedoc ont plus de feu ; celles de l'Angoumois et de l'Aunis sont plus agréables. Nos serres chaudes publient autant l'incapacité du climat que l'industrie de ceux qui le forcent à leur obéir. Chaque site, sous le même climat et dans le même lieu, a ses avantages et ses inconvéniens particuliers ; il est de l'intelligence de savoir profiter des premiers, d'obéir et de se plier

aux seconds par-tout où l'on se trouve. C'est en quoi consiste la science du cultivateur.

Une longue expérience a démontré que l'odeur de la plante du tabac est extrêmement forte sous la zône torride ; c'est même ce qui la fit distinguer aux Espagnols dans le continent de l'Amérique. En effet, la sensation qu'elle imprime est si pénétrante, qu'elle est plus douloureuse qu'agréable. Tel est le tabac de la Havane, le seul qu'il soit permis de consommer en Espagne, et qu'on fabrique à Séville. Après qu'il a été réduit en une poudre impalpable, on l'adoucit au moyen du mélange qu'on y ajoute d'une ochre rouge, onctueuse, extrêmement fine, qu'on tire du village d'Almajaron, près de Carthagène, et qu'on appelle Almagro. Cette terre s'empare de l'excès d'alcali volatil dont abonde la feuille, la rend supportable lorsqu'on en use sobrement, et lui communique la finesse que le tact et l'odorat y découvrent.

Le tabac de Macouba, celui de Saint-Vincent, tous les autres tabacs des Antilles ou du Brésil, ne plaisent qu'autant qu'on les mêle, en petite quantité, avec ceux des pays tempérés ; alors ils servent à en

relever l'odeur, et les rendent en effet plus agréables.

D'après ces principes qui, dans l'étendue entière du globe, tiennent aux loix immuables de la nature, on doit s'attendre que plus les plantations de tabac s'élèvent au nord, moins l'odeur peut flatter, puisqu'elles n'y peuvent acquérir qu'une maturité relative au climat; aussi leurs tiges, au lieu de devenir ligneuses, comme elles devroient l'être au moment de la maturité, restent herbacées, et la feuille acerbe comme celle des choux. On ne connoît point à l'odeur une plantation de tabac, comme dans les pays qui lui conviennent; ces plantes n'en ont aucune : il n'est pas dans le pouvoir des souverains qui l'ordonnent de la procurer; ce n'est qu'à force de marier les feuilles avec de meilleures, et de les charger de syrops et des sels dont on fait des sauces, qu'on vient à bout de les convertir en une substance qui plaît à l'odorat. Cent livres de feuilles des contrées boréales exigeront une moitié de tabac de Virginie, et jusqu'à quarante livres de sels, ou de spiritueux pour leur préparation; encore tous ces soins, toutes ces dépenses n'aboutiront-

ils qu'à imiter très-imparfaitement ce que la nature a prodigué spontanément dans les climats favorables à la plante ; dès-lors la jouissance est imparfaite, et le desir de jouir plus ardent. Les Espagnols tiennent à grand prix d'user du tabac de Paris, dont l'entrée est prohibée dans ce royaume ; celui d'Espagne n'étoit en France que dans la main du fisc, et se vendoit un prix exorbitant : dans d'autres états, comme dans l'Empire, et chez toutes les puissances du nord, on contrefait celui de Paris ; mais on lui en donne le nom pour le vendre plus cher, en trompant le consommateur. De ces différens goûts, de ces opinions, naît l'empressement d'en avoir ; celui-ci produit la cherté, celle-ci engendre le desir de gagner ; et de ce sentiment naît la contrebande, qui toujours finit par la ruine, la proscription ou le supplice des malheureux qui s'y sont livrés.

Jusqu'à présent la partie de la zône tempérée qui gît entre les quarante-deux et quarante-sixième degrés de latitude paroît être le climat où la culture du tabac soit plus aisée, le sol plus propre et l'odeur des feuilles plus agréable : la Virginie et le Maryland, dont l'Amérique septentrionale, en fournissant

fournissant leurs feuilles à toute l'Europe, l'ont amplement démontré ; mais la France avoit aussi sa Virginie dans les terres qui gissent le long de la Garonne et du Lot, lorsque le fisc jugea à propos d'interdire la culture du tabac, et d'enrichir les étrangers aux dépens de la nation, que quarante fermiers-généraux ruinoient pour leur intérêt particulier.

Le progrès de cette culture en Guyenne n'étoit que la conséquence de l'accueil qu'on faisoit aux feuilles qu'elle produisoit sous un beau ciel et avec des chaleurs tempérées : le tabac de la Guyenne avoit acquis dans l'étranger une réputation méritée ; on l'estimoit au-dessus de celui de Virginie, parce que effectivement la nature des terres lui imprime plus de saveur que les sables gras de l'Amérique : cette qualité, qui n'a pu leur être enlevée, la laisse aujourd'hui aussi propre à cette plante qu'avant la prohibition. Cette heureuse portion du royaume ne craindra jamais la concurrence d'aucun des départemens qui s'y livreront, et moins encore de l'étranger.

Ce chapitre seroit imparfait si, après avoir parlé des obstacles qu'éprouvent les cultiva-

teurs dans les pays septentrionaux, nous n'en exposions les détails, ainsi que les moyens qui sont employés pour les prévenir et s'en garantir; la nature n'y est regardée que comme une ennemie toujours prête à détruire, et dont il est nécessaire de subjuguer les caprices pour n'en pas être la victime soi-même; à cet effet nous choisirons le climat de la Pannonie, cette partie de la Hongrie qui est la plus rapprochée de l'Autriche; elle est moins froide que la Pologne, mais elle a dans ses vents brûlans d'été, et dans la prolongation de ses gelées, des inconvéniens qu'on ne trouve pas en Dannemarck et dans la basse-Allemagne: dès-lors la culture y éprouve l'assemblage de toutes les difficultés attachées à ces sortes de contrées.

Nous peindrons ce climat par le tableau des observations météorologiques qui y ont été faites pendant plusieurs années, en observant qu'il a beaucoup moins de variations qu'en France, parce que ce pays n'en peut recevoir ni par l'Océan ni par le Pont-Euxin, encore moins par le golfe de Venise; au lieu que la position géographique de la France l'expose aux fureurs des vents féroces du

détroit de Davis et de la baie de Hudson réfléchis par les montagnes de Nórwège sur la mer d'Allemagne et le Pas de Calais ; la Hongrie en est trop éloignée et trop couverte pour qu'aucune de ces mers y influe ; mais elle est assujettie aux vents funestes qui partent du sommet de la chaîne des monts Krapacs qui la séparent de la Pologne, et sont aussi brûlans en été que glacés en hiver, et meurtriers pour le tabac au printemps et en automne. Nous indiquerons, dans le cours de la culture, les procédés qu'on emploie pour s'en garantir ; ce n'est qu'en les exposant qu'on peut instruire sur leurs ravages dont on ne se doute pas dans les pays où la nature fait les trois quarts de la besogne et n'offre que des roses aux cultivateurs, comme la Guyenne.

Les observations météorologiques qui vont suivre ont été faites en Hongrie pendant 26 mois, depuis le mois de janvier 1775. On les offre ici comme une comparaison utile entre deux climats différens, celui de la Hongrie et celui de la France.

Observations météorologiques et agricoles faites dans le climat de Hongrie en 1775 et 1776, entre Presbourg, Raab et Grgnn, au nord ; Edimbourg, Papa, Secsseny, Steinamander, au sud ; Sthoul-Veissembourg et Bude, à l'orient ; l'Autriche et la Styrie, à l'occident.

Janvier 1775.

L'hiver a commencé dès le 10 novembre, avec beaucoup de neige et un froid très-vif, qui s'est soutenu pendant tout le mois de décembre.

Les dix premiers jours de janvier il est tombé beaucoup de neige ; le froid a été excessif pendant le reste du mois ; le jour a été très-bas ; le soleil a paru pendant quelques heures entre le 20 et le 31.

Février.

Du premier au douzième, froid excessif ; du treizième au vingt-troisième, neige, peu ou beaucoup ; la terre en est couverte de deux pieds et demi le vingt ; le vingt-quatre le temps se radoucit ; la neige se convertit en pluie le vingt-cinq ; les labour eurs ré-

parent leurs charrues ; nouvelle gelée le vingt-cinq jusqu'à la fin du mois ; nouveau radoucissement qui réduit les gelées à celles de la nuit. On fait les gros labours pour le tabac entre les derniers jours de ce mois, et le sémis des couches qui a lieu au commencement d'avril.

Mars.

Il gèle matin et soir ; mais cette gelée n'est pas assez forte pour qu'elle puisse empêcher les travaux du printems. On sème les bleds de Mars ; on donne deux coups de charrue sur les terres à tabac, et entre l'un et l'autre on transporte et l'on étend les fumiers que le second labour enterre.

Avril.

On rétablit les pépinières de l'année précédente ; on les garnit de nouveau terreau ; on sème la graine, quoiqu'il gèle constamment tous les matins, on la garantit comme l'on peut; chaque laboureur n'en fait qu'une petite partie, faute de grange pour faire sécher les feuilles.

On herse la plantation pour l'aplanir ;

et faute d'enclos, on y supplée par la solle des bleds d'hiver, au milieu desquels on la place.

Mai.

Il gèle le 2, le 8, le 14, le 22; beaucoup de plantes ont péri faute d'abri particulier à chacune d'elles : on les a remplacées jusqu'à trois fois avec les plantes qu'on élève exprès sur les couches; c'est toujours au désavantage de la plantation, parce que ces nouvelles plantes n'ont pas pu prendre sur la couche la grosseur de celles qui, étant seules, croissent bien plus promptement; aussi la plupart languissent dans la plantation à l'ombre des autres, et l'on finit par n'en pouvoir plus mettre, dès qu'elles ne suivent plus la marche des premières. Aucune plante ne demande autant d'air et d'espace que le tabac; tems sec tout le mois; on arrose en plantant, et l'on continue assiduement deux fois la semaine.

Juin.

Il ne tombe aucune pluie; il paroît beaucoup de nuages au solstice pendant plusieurs jours; ils font espérer de la pluie

et n'en donnent point : la chaleur devient de jour en jour plus vive, et nécessite d'arroser le tabac. A cet effet, faute de pluie, on conduit l'eau dans des tonneaux placés sur des chariots. Les plantes qui ne le sont pas souffrent beaucoup et jaunissent.

Juillet.

A la sécheresse qui continue se joignent des vents perpétuels qui soufflent de nord et nord-ouest, et qui avoient commencé au solstice. Leur caractère violent, sec et brûlant, gerce la terre dans les plantations, sur-tout dans celles qui sont sur un terrein élevé, léger ou argileux. Les arrosemens deviennent de plus en plus nécessaires et dispendieux. Toutes les plantations faites avec de légers arrosemens, depuis le 20 Juin jusqu'au 15 de ce mois, sont absolument brûlées, et les meilleures, faute de temps, n'auront que des tiges herbacées.

Août.

Les plantes garnissant la surface de la terre depuis le 20 du mois précédent, on a cessé

d'arroser; mais la même sécheresse, une chaleur brûlante, et les mêmes vents ont duré jusqu'au 14; le 15 il a plu abondamment, les feuilles en sont devenues plus belles ; en conséquence on a retardé la récolte de quelques jours pour qu'elle fût meilleure; cette sécheresse a duré dix-sept semaines. Le 21 on a commencé la récolte par les feuilles les plus proches de terre; la pluie les a sablées ; et quoique très-belles, cette avarie les a rangées au nombre des rebuts.

Septembre.

Pluie de temps à autre. Il n'en faut point pendant la récolte; elle pourrit les feuilles dans la sécherie. Le 20, dérangement total de la saison par le sud-ouest. On augmente la dépense en multipliant les cueilleurs, pendant que l'intempérie diminue la valeur des feuilles : elles n'ont aucune odeur ni devant ni après les pluies. Le 28, le vent passe au nord après le coucher du soleil, et pendant la nuit du 29 il gèle à glace. Toutes les plantes restées sur pied sont gelées comme elles auroient fait au milieu de l'hiver; et après avoir tenté inutilement

tous les moyens possibles pour en tirer parti, on est obligé de les abandonner à un troupeau de moutons qui les a dévorées dans l'instant.

Les feuilles gelées qu'on a suspendues en sécherie se sont pourries et ont noirci au lieu de sécher ; parmi celles qui n'étoient gelées qu'en partie, cette partie encore saine a bien séché ; mais elles ont entièrement perdu leur goût. D'autres qu'on avoit arrosées d'eau tiéde, ou qu'on avoit trempées dans l'eau froide et suspendues ensuite, sont tombées en pièces ; elles n'avoient plus d'adhésion dans leur texture. Le seul parti qu'on en put tirer fut de les livrer au troupeau comme on l'a dit.

Octobre.

Gelée à glace le 4, le 7, le 9, le 14, le 19 et 22, et depuis ce jour elle a été constante, et n'a cessé d'augmenter jusqu'au 24 Février.

On ferme exactement tous les ventaux de la sécherie.

On achève l'arrangement des guirlandes qui n'étoient placées que provisoirement

pendant les travaux toujours pressés de la cueillette. Le froid ne permet pas d'y toucher avant le relâchement qui n'a lieu qu'à la fin de février 1776. Les feuilles, autant roidies par la saison que par le défaut de leur sève, tomberoient en pièces si on les touchoit, au lieu qu'un brouillard les ramollit ; et alors on les descend de la pente pour les défiler adroitement, et les ranger par classes de chaque grandeur ; on en met plus ou moins l'une sur l'autre, suivant l'usage du pays. Le nombre, en Hongrie, est d'environ un cent par paquet ; on les lie par la queue, et on les met en presse pour développer dans le suc la fermentation lente qui commence à cette époque, et leur donner de la qualité : ces paquets prennent le nom de Manoques ; on en dresse ensuite des piles en plaçant les queues en dehors et les pointes en dedans. Quatre rangées forment à-peu-près un carré qu'on charge de grosses pierres ; ainsi comprimées et tenues sur des chantiers d'un pied de hauteur, dans un lieu frais où l'air est libre, les feuilles se perfectionnent et peuvent être fabriquées au bout d'un an. Plus il y en a dans le même lieu, et plutôt

elles fermentent, prennent un bon goût, et exigent moins de soins.

Ici finissent les travaux de la plantation en Hongrie ; on les a vus toujours hérissés d'obstacles ; il faut pourtant les vaincre, et pour cela nous les supposerons en France, parce que dans nos départemens du nord et de l'est on peut en éprouver une grande partie. Les ci-devant provinces de l'Alsace, de la Flandre et de la Franche-Comté ne jouissent pas du climat de la principauté de Turenne, ni du sol de l'Agénois.

CHAPITRE IV.

Des terres les plus propres à la culture du Tabac.

S'IL étoit possible de faire un choix de l'espèce de terre la plus convenable, on donneroit la préférence à celle qui seroit à-la-fois médiocrement forte, mais substantielle, meuble et égale ; fraîche sans hu-

midité ; emplacement à l'abri des vents du nord , et cependant conservant un courant d'air ; en plaine sans être encaissée , et sans exposer ses plantes à être étiolées par une position resserrée ; ayant de l'eau suffisamment sans être inondée ; assez profonde pour donner long-temps d'amples récoltes avec son propre et seul engrais. Telle seroit la terre sur laquelle on pourroit se flatter de recueillir des feuilles épaisses , amples , onctueuses et en grand nombre ; mais comme dans nos climats aucune de celles qu'on cultive ne présente autant d'avantages , et qu'on doit se contenter de la position où l'on se trouve , nous allons nous entretenir des espèces qui paroissent en approcher le plus , soit naturellement , soit avec le secours de l'industrie.

On doit réunir dans le choix des terres les qualités qui donneront le plus au tabac :

La quantité.

Le goût.

L'épaisseur des feuilles.

Leur maturité.

Les terres grasses , médiocrement fortes , de Virginie , non sujettes aux inondations , paroissent jusqu'à présent remplir ces conditions.

Les terres de la Guyenne, lorsqu'on y cultivoit le tabac, étoient divisées en trois classes :

Les terres excellentes.
Les bonnes.
Les médiocres.

On ne mettoit jamais du tabac dans cette dernière ; les terres à froment, semées de pierrailles, passoient pour donner le tabac le plus fin ; il faisoit peu de déchet à la pente. Les limoneuses, grasses, que couvrent les grandes inondations, donnoient de plus grandes plantes, mais ces plantes perdoient beaucoup de leur poids en sécherie, et le tabac en étoit moins estimé. Les terres à chanvre sont excellentes, si leur position au bas de quelque côte n'y maintient pas une fraîcheur nuisible aux plantes à tabac ; dans ces sortes de fonds les feuilles basses pourrissent. Autant le tabac veut être arrosé pendant qu'il croît, autant il faut s'en dispenser lorsque les feuilles achèvent de prendre leur consistance, leur épaisseur, leur étendue et leur maturité ; à cet effet, comme aussi pour ne point déchirer les feuilles, on laisse la plantation tranquille

pendant quatre et cinq semaines avant de commencer la récolte.

Dans le choix des terres argilleuses ou calcaires, ces dernières méritent à tous égards la préférence ; les premières, toujours froides, impénétrables aux racines, ont encore le défaut de se gercer à la moindre sécheresse, et le plus souvent elles ne sont recouvertes que de quelques pouces de terre sablonneuse, dont la liaison est formée par les débris des plantes qui y ont crûes pendant plus ou moins d'années, et que le tabac épuise dès la première. Si à ces défauts elles joignent ceux d'être sur des plateaux élevés ; si elles sont exposées aux vents, on doit se refuser d'y planter, à-moins qu'on ne veuille perdre son temps, ses peines et ses dépenses.

Un fonds de qualité médiocre, mais de terre franche, nette, égale par-tout, n'eût-elle que huit pouces de profondeur, naturellement abrité, où l'on puisse se procurer aisément de l'eau et des engrais, peut devenir une excellente plantation dans la main d'un cultivateur intelligent.

Pour cadastrer avec équité les terres du Milanez, on les a divisées en onze espèces, et

chaque espèce fut subdivisée suivant les différentes valeurs qu'assignèrent leurs produits. La base des plus hauts prix y est toujours fondée sur le nombre des arrosemens ; comme on emploie beaucoup de cette espèce de terre dans les provinces méridionales, et que la culture du tabac ne peut, eu égard à cet avantage, que les faire préférer, nous en allons donner le dénombrement comme modèle et principe, avec les prix auxquels ces fonds ont été évalués ; on les a réduits à l'arpent de Paris de cent perches, chacune de vingt pieds-de-roi, ou de quarante mille pieds de surface.

Terres labourables ordinaires non arrosées ; cinq espèces.

Classes.	1re.	156 liv.
Ire.	2e.	138
	3e.	102
	4e.	97
	5e.	79

Terres labourables mêlées de vignes, non arrosées ; cinq espèces.

IIe.	1re.	204
	2e.	181

Classes.	3e.	147 liv.
IIe.	4e.	113
	5e.	90

Terres labourables mêlées de vignes, arrosées de temps en temps, mais privées du droit aux arrosemens réglés ; cinq espèces.

IIIe.	1re.	238
	2e.	204
	3e.	181
	4e.	133
	5e.	91

Terres labourables mêlées de vignes, arrosées à leur tour à jour fixe ; cinq espèces.

IVe.	1re.	306
	2e.	226
	3e.	158
	4e.	124
	5e.	102

Prairie qu'on arrose plus ou moins souvent ; cinq espèces.

Ve.	1re.	430
	2e.	362

Classes.

Classes.	3e.	260 liv.
Ve.	4e.	158
	5e.	102

Champs cultivés en riz et alternés par du bled ; trois espèces.

VIe.	1re.	385
	2e.	215
	3e.	113

Terres partagées en vignes et en prairies artificielles ; deux espèces.

VIIe.	1re.	181
	2e.	136

Bordures de taillis le long des canaux d'irrigation, halliers, friches, bruyères; trois espèces.

VIIIe.	1re.	91
	2e.	79
	3e.	68

Pacages, pelouses, berges ; deux espèces.

IXe.	1re.	34
	2e.	23

D

Jardins fruitiers, légumiers, parterres et jardins d'ornement ; cinq espèces.

Classes.	1re.	215 liv.
X. et XIe.	2e.	181
	3e.	136
	4e.	102
	5e.	79

A mérite égal de qualités, le haut des collines est moins propre aux plantations que la mi-côte, celle-ci que les plaines, ces dernières que les vallées quand elles ne sont pas humides ; il arrive même quelquefois qu'on se permet de planter dans les prés lorsque la vente du tabac donne un produit supérieur à celui du foin, et qu'on peut se passer de ce dernier : on en trouvera le détail au chapitre de la culture.

L'estime qu'on accorde aux sables gras qui se trouvent le long des rivières ne convient au tabac qu'autant que leur onctuosité tient par son essence au règne animal : elle est ordinairement le résultat des engrais déposés sur les terres que les pluies ont lavées avant de grossir le fleuve ; le flot les dépose ; mêlées au limon et au sable

qu'il charie, il s'ensuit une nouvelle terre élevée en raison de l'inondation qui l'a formée : c'est une novale de la plus grande fertilité ; le tabac y croît supérieurement. Naturellement fraîche, elle ne coûte aucun arrosement ; le ver ne s'y peut loger, aucun obstacle ne s'oppose à son élévation ; mais comme elle a aspiré une sève détrempée, il n'est pas étonnant que ses feuilles, n'ayant pas la consistance qu'elles acquièrent dans une terre solide, où les arrosemens ont cessé quand elles paroissoient l'exiger, perdent beaucoup à la sècherie ; elles ne sont riches qu'en nervures, et ont peu de parenchyme, ce qui est l'opposé de ce qu'on leur demande ; d'ailleurs, cette espèce de terre est rare, et la plupart des îles que forment les grands fleuves, ou sont des atterrissemens mobiles, ou ne sont propres qu'à porter des aulnes et des marsaux.

Les plantations qu'on fait à la queue des étangs ont le mérite d'être arrosées facilement ; mais en général elles sont trop basses, les plantes y mûrissent mal, et sont plus exposées aux brouillards et aux gelées blanches que celles qui croissent en plaine ; les feuilles se rouillent, on est obligé de les

cueillir plutôt qu'elles ne devroient l'être ; la chaleur du soleil s'affoiblit, la sève diminue, les pluies commencent à se répéter, la feuille reste acerbe après l'équinoxe ; le tabac en est toujours commun.

La mer a ses alluvions comme les rivières, les marées y déposent tous les jours, mêlée avec la vase, cette colle huileuse qui se reproduit sans cesse sur le dos des poissons, et dont se charge l'eau salée dans laquelle ils nagent. Le limon de ces dépôts n'est guères qu'un composé de débris d'animaux, et ils n'ont lieu que dans les réduits où le flot n'est plus agité par la lame ; telles sont les rades fermées, le chenal des jettées qui conduisent dans les ports, les marais salans, et par-tout enfin où ces eaux sont stagnantes : le tabac qu'on y sème ne peut qu'y être excellent ; mais ces terres sont rares, et il leur faut des abris qui les couvrent des vents de mer, sans quoi aucune feuille ne resteroit entière.

Les novales sont infiniment précieuses quand leur sol est une bonne terre ; il n'y en a guère de meilleure que l'emplacement d'une forêt qu'on défriche ; en y ménageant les labours, qu'on ne doit foncer que d'année en année, on peut faire d'amples

récoltes pendant quatre ans, et recueillir un tabac odorant, riche en parenchyme. Mais comme dans ces forêts les arbres ont été plus ou moins abondans, élevés, et leur grosseur inégale, on ne doit s'attacher qu'aux parties où les arbres étoient les plus hauts et les plus nombreux, les plus droits, et dont l'écorce étoit la plus unie. Il faut bien se garder des clarières et des plaines à hautes ou basses bruyères; il n'y a qu'un cas où quelques plantes de tabac pourroient croître supérieurement : ce sont les places à fourneaux, toujours riches en cendres et en fraisil. Les bûcherons ne l'ignorent pas, et par-tout où ils ont à couper pendant quelques années, ils les en garnissent. On rapproche, autant qu'on le peut, les plantations des villages; le terrein y est ordinairement plus gras et plus profond; il est cultivé, bêché, amélioré plus souvent. On y entre dans tous les temps et à toute heure; on y travaille plus long-temps, plus volontiers; le transport des fumiers ou ne coûte rien, ou coûte peu. Les enfans font les petits labours; on veille de plus près sur les pépinières pour les arroser et les garantir des gelées. Les clôtures plus exactes les

ferment aux moutons : on arrose à volonté ; on remplace au besoin ; les feuilles sont plus ménagées ; les rejettons enlevés ; les récoltes mieux suivies, les feuilles plutôt à la pente et en manoques ; maîtres, maîtresses, enfans, domestiques, tous travaillent, et cet avantage n'est dû qu'à la proximité de la plantation.

Il est d'autres villages où les plantations se font dans les solles, et c'est le plus grand nombre ; alors on suit le sort commun à tous, et l'on arrose le tabac comme l'on peut. L'éloignement de l'eau, plus ou moins grand, enchérit beaucoup cette culture ; mais c'est le cas de la loi, et le cultivateur n'est pas le maître de lui en substituer d'autres. Il est seulement à observer que c'est par le tabac que commence le trienne des solles, et que sur les trois ans l'on ne fume que celle où il est planté. On met du froment sur le même champ pour la seconde solle, sans engrais, et sur un simple coup de charrue qu'on herse avant et après. La troisième année est réservée aux avoines, patates, racines, choux, et autres légumes ; et on recommence ensuite par le tabac. Les fonds, dans les grandes

vallées, sont d'autant plus propres à la culture du tabac, que l'épaisseur de la terre végétale les rend la plupart inépuisables : telle est la vallée d'Auge en Normandie, la Limagne d'Auvergne ; telles sont les vallées des Cevennes, celles du Rhône, et mille autres en France ; les vallées de Murcie, de Valence et de Grenade en Espagne ; celle de Villaviciosa en Portugal, où le mûrier atteint l'élévation des plus grands arbres, et fournit jusqu'à huit cents livres de feuilles : telle est la fameuse vallée de l'aqueduc de Caserte, à six lieues de Naples, où après avoir fouillé quatre-vingt-dix pieds de terre rapportée pour sonder la première pile, on trouva à cette profondeur un caveau voûté rempli d'ossemens humains.

Cette espèce de terrain est une vraie alluvion faite et *congérée* par une longue suite de siècles, une terre rassemblée aux dépens de la spoliation insensible des montagnes dans les temps de pluie et de neiges dont elles sont l'atterrissement ; on ne fume jamais ces terrains, et tous les ans ils sont chargés de produire : le tabac ne peut qu'y réussir en tous points.

Dans les pays naturellement pluvieux on préfère les plaines pour y planter du tabac, parce qu'elles ont l'avantage de conserver leurs engrais.

Faute de meilleures terres on le cultive sur les côteaux ; mais pour obvier aux inconvéniens qui résultent de leur pente on les laboure en travers, et l'on fait un ados de chaque sillon pour retenir l'eau des pluies ; à défaut de cette forme à laquelle des terres légères se prêtent peu, on creuse des fossés sur la longueur du champ ; l'eau s'y rend à mesure qu'elle tombe et ne descend pas plus bas. On répète ces fossés de vingt en vingt toises, si la pente est douce ; plus elle est roide, plus aussi on les rapproche. On entretient exactement ces tranchées, et l'on rejette sur les parties dépouillées les terres qui leur ont été enlevées ; lorsqu'on a négligé de prendre cette précaution, on ne doit pas s'étonner qu'après un orage les terres et les plantes soient descendues jusqu'au bas, et n'y représentent plus que le résultat informe d'une culture mal-entendue : c'est d'après de pareilles avaries qu'a été imaginée la ressource des fossés, et qu'ont réussi ces sortes de plantations.

Il importe beaucoup de se rapprocher des villes, et sur-tout des plus grandes. Si l'on plante le tabac seul, on ne peut trouver l'engrais nécessaire que dans le résultat de leurs consommations, vainement le chercheroit-on par des moyens pénibles et toujours insuffisans.

Si au contraire on se livre à une grande culture, il s'agit de porter au marché le produit de la laiterie et de la basse-cour ; on y trouve des bras pour les autres objets dont on accompagne la plantation. Il en faut pour la fabrication du tabac, pour l'éducation des vers à soie ; pour faucher les prés, et mettre les foins à couvert ; plus on a de fonds et plus ils exigent d'engrais : ceux de la ville doivent suppléer les fumiers de l'écurie. Les chevaux exigent le secours du maréchal, et les harnois l'industrie du charron et du bourrelier ; la vente y est plus assurée, et la valeur en général plus haute que dans la campagne. Lorsqu'à ces avantages on peut réunir celui d'avoir son bien en une seule pièce, il suffit de quarante arpens d'un sol égal pour être heureux, et pouvoir y élever une nombreuse famille : tous les soins que prend le cultivateur se rapportent

à lui-même ; tant il est vrai que tant vaut l'homme, tant vaut la terre.

CHAPITRE V.

De la grande et petite culture du tabac ; avantages qui en résultent pour l'état ; avantages communs à l'une et à l'autre ; ressources particulières de la grande.

Nous laissons de côté ces portions de culture, dans lesquelles le planteur est obligé de suivre la solle de sa communauté, sans pouvoir s'aider d'aucun moyen qui en seroit séparé.

Nous entendons par la dénomination de grande et de petite culture celle de deux enclos, l'un de huit arpens, l'autre de quarante, destinés spécialement au tabac, sous la conduite de deux familles, plutôt propriétaires que fermiers.

Quels en sont les moyens, la dépense, le bénéfice, les ressources qu'on peut y ajouter, les avantages qui en résultent pour

l'état ? telle est la matière de ce chapitre ; commençons par ces derniers.

Des avantages communs à l'état et au cultivateur.

De toutes les plantes cultivées par la main des hommes, le tabac est celle qui, après la vigne, emploie le plus de bras ; et plus qu'elle, ses occupations s'étendent à tous les âges ; les enfans, dès celui de sept ans, y sont non-seulement utiles, mais il est des opérations auxquelles ils sont plus propres que de grandes personnes. Les récoltes n'exigent aucun effort au-dessus de la force des vieillards et des femmes ; les uns et les autres occupés dans les sècheries n'y ont également aucun travail auquel ils ne puissent se livrer ; tous le font assis, couverts, sans fatigue et sans danger.

Jamais les Colonies Françoises ne furent plus peuplées que quand elles jouissoient de la liberté d'y planter le tabac, et qu'il y étoit un objet de commerce ; mais aussitôt qu'il fut flétri par un bail à ferme, et que pour comble de maux les fermiers, au lieu de s'y approvisionner, eurent jugé à

propos de détruire leur état florissant, en allant chercher du tabac dans l'Amérique septentrionale, cette grande population disparut, elle alla chercher ailleurs une patrie dont le nom ne fut jamais connu d'un fisc ignorant dans ses principes, barbare dans sa marche, destructeur de l'industrie, des talens, des hommes et du gouvernement qui avoit eu le malheur d'y chercher des ressources ; les Colonies se sont senties de ce fléau pendant plus d'un siècle, et leur population nouvelle n'est que l'effet d'un goût général qu'a pris l'europe pour le café : loin d'en avoir la gloire, l'administration ne s'en est jamais douté.

Cette multitude de bras, cette population précieuse est la portion de bénéfice que retirera l'état de la culture du tabac ; elle en est la richesse, et par cela seul il ne peut trop la protéger. Les enfans d'un cultivateur sont également ceux de la patrie ; c'est en eux qu'est son nerf et sa force, de même qu'ils sont à leur père l'appui de ses travaux, un hommage de sa reconnoissance, et la preuve à la postérité qu'il vécut heureux sous les loix du pays. Une courte comparaison du gouvernement anglois avec l'an-

cien régime de la France convaincra de cette vérité.

Jamais cette nation éclairée n'a eu recours à la France pour les choses qu'elle pouvoit se procurer chez elle-même. Trop resserrée dans son sol en Europe, elle a été chercher au-delà des mers de vastes terrains pour planter son tabac. Bien plus, elle a privé la France de celui qu'elle y possédoit, afin de lui vendre celui que des colonies françoises auroient pu y faire croître. Tandis qu'elle se faisoit céder le Canada et une partie de la Louisiane, elle engageoit l'Espagne à s'emparer de l'autre. En vain les Acadiens préférèrent de s'expatrier pour demeurer unis à leur mère-patrie, ils lui devinrent à charge, et l'on finit par les céder à l'Espagne pour peupler la Sierra-Morena. En vain les députés de la Nouvelle-Orléans vinrent se jetter, en 1763, aux pieds du ministte, à Versailles, pour le supplier de les conserver à la France; repoussés durement par ses ordres, et rembarqués sans qu'il voulût les voir, l'infâme Orelli les fit fusiller à leur retour. Telle fut la récompense de leur attachement à la marâtre qu'ils invoquoient comme mère-patrie. La cession du

Canada, qu'on n'appelloit à la cour qu'un embarras de moins, entraîna la dépopulation de la Rochelle. Elle étoit à cette époque de soixante mille habitans ; trois ans après, elle se trouva réduite à dix-huit mille ; et le prix des pelleteries, entre les mains des Anglois, s'éleva à vingt-cinq pour cent de plus. En perdant son territoire il étoit naturel que la France en perdît aussi le produit.

Londres est-elle surchargée de gens inutiles et suspects? l'Angleterre s'en délivre, et les force de devenir laborieux ; mais après les avoir transportés à l'extrémité du monde, elle les visite, les soutient, les nourrit et les encourage ; c'est avec elle-même qu'elle cherche par ces établissemens à lier son commerce d'importation ; elle ne s'empresse de connoître les étrangers que pour les garnir des produits de son industrie, et quand elle s'apperçoit qu'ils peuvent s'en passer, ils lui deviennent indifférens, si elle n'en fait des ennemis. Tels sont les principes de ses établissemens dans le nord de l'Amérique et le golphe du Mexique, sur la côte d'Afrique et dans les îles à sucre, aux Indes orientales et dans la baie de Botanique, au Scioto et près de la Californie. Peut-on avouer ce

qu'a fait jusqu'à présent, en ce genre, la France témoin de ces efforts pour rendre meilleur le sort de cent mille malheureux qui ne demandent qu'un climat heureux et des terres ?

Si les enfans d'un cultivateur sont l'espérance de la patrie, il n'est pas moins juste que leur père en profite le premier, puisque c'est à ses soins qu'elle les devra. C'est au milieu de ses enclos, garnis de plantes de tabac, qu'il sentira le prix de sa liberté et le bienfait de la constitution. C'est en appercevant le besoin qu'il a de secours, qu'il sera heureux d'avoir une nombreuse famille, ou d'espérer d'en devenir père ; à cette époque cesse le regret d'en avoir eu sous l'ancien régime, la douleur de les chasser dans les villes, et la nécessité auquel la misère et le désespoir l'avoient contraint de s'en refuser pour ne pas multiplier le nombre des malheureux. Le cultivateur, devenu citoyen, ne verra plus dans ses fils que d'autres citoyens cultivant avec lui d'une main pour l'aider, et armés de l'autre pour défendre leur liberté ; d'ailleurs, lui tenant lieu d'ouvriers salariés, l'économie en est réelle, et la culture mieux faite ; tous sont

mieux vêtus ; la famille travaille avec plus d'ardeur parce qu'elle est certaine que ses peines tendent à son avantage. Rien n'est plus doux à une jeune fille que de porter des bijoux qu'elle croit avoir mérités ; elle s'en pare avec assurance, sans crainte, comme sans remords. Cette satisfaction intérieure la rend plus belle ; une gaîté franche, sa santé affermie, sont l'effet de la tranquillité de son ame; elle ne desire que d'en mériter de nouveaux par un travail qu'elle sait devoir être récompensé ; et si quelque chose est capable de l'inquiéter, c'est la marche lente de la nature, et le retardement de la saison, dont elle appelle le retour, qui doit combler ses espérances.

Grace au ciel, grace au roi le plus digne de l'être, grace à ce monarque qui, en montant sur le trône, commença son règne par rendre à ses vassaux la liberté, qui en donna l'exemple à son clergé et à sa noblesse, et n'en fut point imité ; grace à ce père du peuple qui le tira de son avilissement à la convocation des états-généraux, qui a voulu vivre au milieu de lui, et placer son trône dans le cœur de ses enfans ; grace aux représentans de la nation, à la sagesse de

leurs

leurs loix, aux principes de la constitution qui est leur ouvrage ; grace enfin à la liberté dont l'aurore fait espérer des jours plus heureux. Le cultivateur du tabac, père et citoyen, augmentera la richesse de l'état ; en travaillant à l'abri des vexations de toutes espèces qui désoloient et dépeuploient ces campagnes, dont les habitans avilis n'étoient plus qu'au rang de ces animaux que des brutaux chargent et contraignent de marcher à force de mauvais traitemens. Passons à l'aisance qu'il doit y trouver.

PREMIÈRE SECTION.

De la petite culture.

Il suffit à cette façon de cultiver le tabac de douze arpens de bonne terre, faciles à arroser, et à la proximité d'une ville.

Six seront plantés en tabac.

Trois seront mis en prairie.

Deux occuperont l'emplacement des bâtimens, jardin et petit enclos.

Le dernier sera destiné à la clôture extérieure, détaillée à la page 90.

La famille est censée composée du

maître et de la maîtresse, de quatre enfans en état de commencer à les seconder, d'une servante pour le ménage et la basse-cour, d'un charetier qui soit en même-tems laboureur.

La basse-cour est censée composée de deux vaches à lait, d'un fort cheval, de trois cochons d'élève et de menues volailles.

Les produits de cette basse-cour compenseront la dépense de la nourriture de la servante et du domestique, dont nous ne ferons que mention ; savoir :

Celle de la domestique, évaluée à dix sols par jour.	183 l.
Celle du charetier, à 25 sols.	274
Total. . . .	457

Plus contre.

Trois cochons, à 250 l. l'un, et huit sols la livre, valent	300 l.
Le produit de chaque	
	300

Ci-contre. . . .	300 l.
vache est estimé 60 liv.	
avec leurs veaux. . .	120
Celui de la volaille et des œufs	37
Somme pareille . .	457

Mémoire.

Décompte de la dépense annuelle sur cette habitation.

L'INTÉRÊT d'une somme de 6000 livres, employée à l'achat des douze arpens de terre, à 500 livres l'un, et à quatre pour cent, 240 livres, ci. . . . 240 l.

240 livres, ci. . . .	240 l.	480 l.
Intérêt de 6000 livres, employées au bâtiment, écurie, sécherie . . .	240 l.	
Gages de la domestique .	60	160
Gages du charetier . .	100	

Impôts fonciers.

SUR les six arpens de tabac, à 20 liv.	120	138
Sur les six autres, à 3 liv.	18	
		778

De l'autre part. . . . 778 l.

Impôts personnels.

A six livres par tête, et sur les huit individus 48

Labours.

Ceux d'automne, comme de printemps, doivent être faits par le charetier et la famille, ainsi que les tranchées pour enterrer le fumier le long des lignes du tabac. *Mémoire.*

La principale occupation du charetier est d'aller en ville chercher les déblais de toute espèce, dont on débarrasse les cuisines, les tueries, les maisons, les atteliers et les rues; il doit fournir cent vingt voitures d'engrais pour le tabac, et trente pour les couches, les remplacemens et le jardin : on suppose trois cens jours de travail. *Mémoire.*

826

Ci-contre.	826 l.

Fauchaisons.

Nous les plaçons au nombre des dépenses imprévues, ou de journées, d'achat de ficelles et d'aiguilles pour les sécheries, d'entretien d'une charette et harnois du cheval, dont nous portons l'ensemble à . .	142
Total de la dépense . . .	968

Recette de la plantation.

Décompte des feuilles.

Dans un arpent quarré de cent perches de vingt pieds chacune, dont par conséquent la surface est de quarante mille pieds, il entre six cens quarante plantes de tabac, espacées entre elles d'environ deux pieds et demi.

Sur chaque plante, haute de cinq à six

pieds, bien cultivée, on récolte quinze belles et larges feuilles.

Dans la vicomté de Turenne, où les plantes s'élevoient jusqu'à onze pieds, on en cueilloit jusqu'à vingt.

La totalité de ces quinze feuilles s'élève à neuf mille six cens feuilles.

Le tiers de ces feuilles, à deux onces seulement de poids chacune en état de vente, pèsera six mille quatre cens onces; et les deux autres tiers, à trois onces l'une, dix-neuf mille deux cens onces; la totalité, vingt-cinq mille six cens onces, ou seize cens livres de feuilles propre au commerce.

Ces seize quintaux de feuilles, à six sols la livre, s'élèvent à quatre cent quatre-vingt livres tournois; et pour les six arpens, à deux mille huit cent quatre-vingt, ci 2880 l.

L'enclos des remplacemens et le tour de la prairie fourniront la valeur d'un septième arpent de feuilles, et en argent . . . 480

Total de la récolte . . 3360

A déduire la dépense . . .	968 l.
Reste en bénéfice	2392
Sommes pareilles. . . .	3360

Ce compte simulé, dressé d'après des réels, ne sert ici que pour prouver quel peut être le bénéfice du cultivateur, et quelle prodigieuse population le tabac peut appeller dans un pays où la culture, l'engrais, la terre et le climat marchent ensemble.

Des supplémens au tabac en cas de gelée.

La plante du tabac étant indigène de la zône torride, il n'est pas étonnant qu'il conserve une partie de sa délicatesse, quoique acclimaté par une succession d'environ deux cent cinquante années, pendant lesquelles sa graine s'est renouvellée autant de fois. En effet, il n'est aucune plante qui gèle aussi aisément, la moindre gelée blanche la pénètre et la détruit entièrement quand elle est sur pied; alors il n'est pas possible d'en tirer d'autre parti que d'abandonner la plantation aux troupeaux.

Ce fléau est à appréhender à l'époque de la plantation, et à celle de la récolte ; les gelées ne finissent qu'avec le mois de mai, et recommencent exactement entre le 25 et le 30 septembre. Il est des remèdes pour cette dernière ; alors on redouble d'ouvriers, ou bien on hâte l'ouvrage en coupant les tiges, on les transporte sur-le-champ dans la sécherie ; mais la première époque est désolante lorsqu'on est obligé de replanter jusqu'à trois et quatre fois, et que la triple provision de plantes semées sur les couches se trouve épuisée.

Il est vrai qu'alors il se présente de nouvelles ressources, on y porte les choux jusqu'à la Saint-Jean, ils y prospèrent ; il en est de même du maïs, du sarrasin, de la betterave, des carottes, de la chicorée sauvage ; auxquelles on substitue le millet noir, dont la valeur est estimée égale au bled ; on y sème aussi les pommes de terre pour l'engrais des porcs et l'usage de la table : mais presque toutes ces valeurs se bornent au bétail, et ne peuvent compenser l'argent que le cultivateur espéroit de ses efforts. Il n'en est aucun qui n'ait des besoins, et qui ne

compte sur sa récolte pour les remplir. Ils sont sentis, ces besoins, même dans les pays les plus heureux, comme en Virginie, où jamais il ne gèle au moment de la plantation, et le gouvernement a pourvu à ce que le cultivateur ne souffrît point des délais que la vente peut éprouver.

Des magasins ou dépôts de tabac sont établis de distance à autre, et tenus par des vérificateurs publics et assermentés; le planteur y envoie son tabac en boucaux; il y est examiné et sa qualité appréciée; ils lui en donnent une reconnoissance, dès-lors elle est entre les mains du cultivateur la caution et le titre de l'emprunt ou des achats qu'il veut faire. Il la négocie aisément; le moment d'une vente favorable étant venu, l'homme public livre le tabac d'après les usages et les conventions, et règle son compte avec le planteur. Il est bien à souhaiter que la France voie un jour chez elle de pareils établissemens: ils ne contribueront pas peu au bonheur des campagnes.

Nous avons déjà appellé au secours de notre cultivateur la soie, en établissant les palissades avec des mûriers blancs. Nous

en parlons plus en détail dans la troisième section de ce chapitre : ce moyen entre dans le plan que nous nous sommes fait de ne jamais séparer l'intérêt de l'état de l'intérêt particulier ; celui-ci en emprunte le plus grand caractère, et d'ailleurs l'avantage de l'état est ici marqué au plus haut degré, puisque la France consomme par an dans ses fabriques dix mille quintanx de soie au-dessus de celle qu'elle récolte, et qae cette pénurie la rend tributaire du Piémont pour douze à quinze millions, et de pareille somme en Italie, en Sicile, dans la Syrie et le Levant ; un second avantage, c'est que le travail de l'éducation des vers à soie ne dure pas au-delà de cinq à six semaines, et que la soie est toujours vendue comptant, et souvent payée d'avance.

Mais cette précieuse récolte semble présenter ici deux inconvéniens : celui de la gelée comme le tabac, et le second d'un travail qui double celui de la plantation du tabac, puisqu'on élève les vers en même-temps.

Il est des remèdes au premier, parce

les vers mangent peu alors, et qu'on peut préserver avec des soins les palissades qu'on a sous sa main : d'ailleurs ces accidens sont rares dans les pays le plus favorables au tabac : quant au second, on y supplée en plantant promptement, en se faisant aider par un voisin qu'on aide à son tour : le beau temps une fois assuré, il ne reste plus qu'à arroser et sarcler : le premier est l'ouvrage du cheval et d'une seule personne pour conduire l'irrigation ; le second forme l'occupation des enfans ; d'ailleurs les soins qu'exigent les vers occupent peu pendant les trois premières semaines : un planteur peut unir cette seconde culture à la première : mais sera-t-il sans ressources si la gelée venoit encore l'affliger en lui enlevant la feuille de ses palissades, non : il peut encore servir l'état, et lui-même faire un bénéfice honnête avec trois plantes bien dignes de remplacer les deux précédentes, le lin, le chanvre et le coton.

La balance du commerce de 1787 prouve une importation de lin brut et en masse, et filé, venant des villes anséatiques et de

Hollande , montant à la somme de six millions cinquante six mille livres , et de lin ouvré en toiles de Flandre et de Brabant Autrichiens , ainsi que de la Suisse , de la Silésie , de Bohême , qui passent par la Hollande , y sont blanchies et en prennent le nom , s'élevant à onze millions neuf cent cinqnante-cinq mille , les deux enfemble à dix-huit millions onze mille livres.

La même balance nous présente l'importation des chanvres bruts venant d'Allemagne , de la Prusse , de la Russie , de l'Amérique , de la Toscane , de l'état de l'Eglise , de Naples , de Venise et de Sardaigne , formant un objet de cinq millions quarante mille livres , et de chanvre ouvré en toiles et cordages , celui de six millions cinq cent quarante - quatre mille livres : les deux ensemble la somme de onze millions cinq cent quatre-vingt-quatre mille livres.

Enfin les cotons bruts en laine et filés du Levant , des royaumes de Naples et de Portugal , se sont élevés à six millions quatre cent quatre-vingt-quatorze mille li-

vres, et l'Angleterre nous a fourni en coton ouvré treize millions quatre cent quarante-huit mille livres; en tout vingt-neuf millions neuf cent quarante-deux mille livres.

Le tabac s'est élévé à quatorze millions cent quarante-deux mille livres.

La soie y est entrée pour trente-deux millions quatre cent vingt mille livres, dont quatre millions cent cinquante-quatre mille livres en gazes, en bonneterie d'Angleterre, le reste en ballots.

Ces cinq produits de l'agriculture doivent rassurer le cultivateur du tabac sur les événemens de gelées, et la France aura encore long-temps à travailler avant qu'elle ait comblé le déficit de cent six millions quatre-vingt-dix-neuf mille livres que lui cause le défaut de cinq plantes toutes familières aux différens climats de son sol.

Le climat varié des provinces de France, l'activité d'une nation portée naturellement au bien, le desir de réparer les désordres incalculables d'une administration ruineuse, l'essor donné à son génie avec la liberté, laissent l'espérance de

voir sous peu d'années l'effet le plus heureux des décrets qui ont brisé les fers sous lesquels gémissoient vingt-cinq millions d'hommes ; le tabac sera sans doute un des premiers moyens, parce qu'il est un des plus aisés ; mais le lin doit un jour occuper un million d'individus, le chanvre autant que le tabac, et le coton plus que tous les deux pris ensemble. Si les Anglois sont parvenus à faire chez eux des mousselines égales à celles de l'Inde, les Suisses en ont des fabriques depuis long-temps.

Les bras des François seront-ils inférieurs à ceux de ces deux nations ? Faudra-t-il avoir encore long-temps recours à elles, et mériter leur mépris par une indifférence inexcusable sur nos intérêts les plus chers ? Nous pensons mieux d'une patrie qui, dans tous les temps, s'est empressée de cultiver les arts, quand son propre gouvernement ne s'y est pas opposé.

SECONDE SECTION.

De la grande culture.

UNE culture en pleine campagne doit se suffire à elle-même, et trouver dans son enceinte tout ce dont elle a besoin. Ce mot de *grande* n'a rien de commun avec les métairies de trois cents arpens, dont chaque solle nourriroit un hameau; il lui suffit de quarante arpens pour qu'un cultivateur honnête n'ait rien de plus à desirer quand elle est en pleine valeur, et qu'il la possède sans dettes et sans inquiétudes.

La culture du tabac y est la même; nous n'y reviendrons que pour le décompte; mais la famille doit y être augmentée d'un valet de charrue, charretier, et de deux servantes de basse-cour pour veiller à l'écurie et à la subsistance des animaux qu'on engraisse, qu'on élève, ou qui donnent du lait.

La fauchaison et les moissons s'y doivent faire par des étrangers, et à prix d'argent. Ces travaux n'ont rien de commun avec les domestiques; ils entrent seulement dans la dépense générale.

On suppose donc une pièce de quarante

arpens pleins et entiers, dans laquelle sont compris pour quatre arpens, les chemins, sécheries, fossés, rideaux, bâtiment, cour, jardin, et petits enclos.

Les trente-six autres seront divisés en deux portions de dix-huit arpens chacune, dont l'une en prairie, l'autre subdivisée en trois solles très-modestes, c'est-à-dire, de six arpens l'une.

Dans l'ordre des solles, celle du tabac sera la première, et conduira les deux autres; elle sera toujours fumée, et non la seconde ni la troisième, à moins qu'elles ne soient chargées extraordinairement, sur-tout la dernière.

L'écurie doit être tellement montée, qu'elle puisse fournir tous les ans cent vingt voitures de fumier aux six arpens destinés au tabac, sur le pied de vingt voitures à deux chevaux chaque arpent; plus, huit à dix voitures à la couche de la pépinière, aux plantes-meres, au jardin, et à l'enclos de remplacement.

La culture sera triennale, en sorte que le tabac ne sera planté dans la même solle que de trois en trois ans.

Le bled froment suivra l'ordre des solles, en

en le semant toujours dans celle qui a porté le tabac ; sans être fumée pour lui, les avoines et menus grains acheveront d'épuiser la solle du bled ; et sur celle-ci on répandra le fumier pour la charger de nouveau en tabac. Ainsi, point de jachères ; il n'en faut pas, quand on remplace avec attention les sucs que la nature a prodigués en s'épuisant elle-même.

Règle constante. Une vache à lait, nourrie à l'écurie, et dont la litière est renouvellée tous les jours, donne par an huit voitures de fumier, un taureau dix, un cheval de taille ordinaire autant.

Trois chevaux, dont un de selle au besoin, tous nécessaires à la plantation pour les labours et les transports, en fourniront à la masse comme trente ; douze vaches à lait, quatre-vingt-seize ; une genisse et deux veaux femelles, destinées à remplacer les vieilles, sont comptés pour quatre voitures. On ne met point en ligne les pailles de basse-cour, les fumiers de quatre cochons qu'on y élevera, les crotins des poules et du pigeonier ; mais un soin aussi important est de pourvoir à l'amélioration de la prairie. Nous en trouverons le

moyen dans les fosses à fumier, en les disposant telles que nous allons le dire.

Décompte des dépenses & produits de la plantation.

Dépense.

Quarante arpens, très-bonne terre, en une ſeule pièce, à cinq cents livres l'arpent, & la rente à quatre pour cent, ci		800 l.
Impôt sur la culture de six arpens mis en tabac, à 20 livres. . . .		120
Impôt de contribution foncière sur trente-quatre arpens, à 3 liv. l'arpent, ...		102
Impôt sur le cultivateur et sa famille, à six livres par tête, ſavoir :		
Le cultivateur, Sa femme, Quatre enfans, Trois servantes, Un valet de charrue,	à 6 l. par tête	60
		1082

Ci-contre.	1082 l.
Nourriture et gages des trois servantes, à 262 livres l'une	480
Nourriture et gage du charretier et jardinier à la fois . . .	300
Gros labour d'automne et de printemps. Ils auroient coûté, à 9 livres par chaque labour, 362 livres; et, pour les deux, 326 livres. Mémoire.	
Tranchées pour enterrer l'engrais appliqué au tabac, dont le détail est à la petite culture; on le suppose fait à prix d'argent . .	49
Outils de toute espèce détaillés en partie dans la section précédente, charrue, tombereau, herse, charette, etc. portées à 12 livres l'arpent sur dix-huit, montent à...	216
Trois chevaux, dont un de selle et de trait, en les portant à 1200 livres avec l'entretien du maréchal, lesquels par rapport à leur usage journalier, estimés à 8 pour cent, portent l'intérêt à . . .	96
	2223

De l'autre part. . . . 2223 l.

Les bâtimens et sécherie coûtant huit mille livres, l'intérêt de ce capital, à 4 pour cent, s'élève à 320

Dépenses de circonstance et imprévues, telles que journées à la fauchaison et aux moissons, ainsi qu'aux autres ouvrages non exécutés par la famille. . . . 362

Total de la dépense . . . 2905

Produits.

Six arpens de tabac, ainsi qu'il est détaillé dans la petite culture 2392

Six arpens de bled à 400 gerbes de trois pieds de tour, et six livres de bled chacune forment soixante septiers, mesure de Paris, lequel à 20 livres . . . 1200

2400 gerbes pour l'écurie. . . Mémoire.

Six arpens de menus grains, ou fourrages destinés pour l'écurie et maison, sauf à vendre une partie.. Mémoire.

3592

Ci-contre.	3592 l.
Quinze vaches à lait à 60 livres, y compris la vente de leurs veaux.	900
Six cochons de 250 livres l'un, font ensemble	600
Les cultivateurs de Hongrie tirent un singulier parti de leurs bleds. Ils les font moudre, et les portent au marché des villes voisines, convertis en très-bon pain; sur cette fabrication ils gagnent le son, et au moins quarante livres d'augmentation par septiers. Ils comptent leur bénéfice pour un écu, ci, sur soixante septiers . . .	180
Rien n'empêche un culivateur de les imiter.	
La basse-cour en œufs, pigeons, canards, oies, dindons, et autres volailles, peut donner . .	150
Total du produit	5422

A déduire,

Suivant le décompte de la dépense de l'autre part, sur laquelle

on a préféré de placer plus de
charges que trop peu . . . 2894

Reste en bénéfice pour le
cultivateur . . . 2720

Somme pareille . . 5422

Troisième Section.

Des moyens qui peuvent doubler le bénéfice des planteurs dans l'une et l'autre culture.

Il se présente deux grandes fabriques, dont la première tient au tabac même. Il s'agit de savoir le fabriquer, et le rendre excellent. Il perd ordinairement un quart à l'enlèvement des côtes, mais il lui est rendu avec usure par la sauce; et cette seconde dépense est également couverte par le produit qui en résulte: en un mot, le profit du fabriquant double l'achat, et quadruple, si son tabac a l'avantage de plaire. Tel est celui de Paris qui est universellement goûté, et sur lequel la ferme générale gagne quatre capitaux: conten-

tons-nous de doubler la valeur du tabac vendu en feuilles, ci . . . 2392 l.

La seconde exploitation sera le produit des palissades, en les mettant en mûriers blancs.

On peut compter sur dix-huit cents toises quarrées à double face, c'est à-dire sur 3600 toises carrées, lesquelles, à cinq livres de feuilles seulement par toise, donneront, la sixième année de leur plantation, cent quatre-vingt quintaux de feuilles : si l'on nourrit dans la sécherie des vers à soie, cette quantité, à raison de cent cinquante livres de feuilles pour une livre de soie, en produira cent vingt livres, lesquelles, à 20 livres, monteront à 2400 ; mais si l'on rabat la moitié de ce produit en faveur de ceux qui les éléveront, il en restera au cultivateur . . . 1200

Ci-dessus . . . 3792

On sent que ce bénéfice ne peut pas être

celui de la première année ; il faut deux ans au tabac en manoque pour prendre un bon goût qui lui appartienne, et mérite un prix distingué à la vente ou à l'emploi.

Les mûriers demandent un an en pépinières ; on les greffe la seconde année ; à peine donnent-ils quelques feuilles la troisième ; enfin ils se fendent, s'élancent, et dédommagent le cultivateur les années suivantes ; une pareille quantité de toises parvenues à la dixième année peuvent produire de quoi faire cent cinquante livres de soie, parfaitement belle, étant bien filée.

A ces deux économies on peut ajouter le produit de cinquante ruches, en les plaçant près de la clôture, sur la prairie, dans un lieu où elles soient tranquilles ; mais, par rapport à elles, on doit redoubler de soins pour écimer les plantes de tabac, c'est-à-dire en plier l'extrémité avant qu'elle sorte de son fourreau, par rapport à la qualité narcotique de la fleur qui rendroit le miel mal sain.

Enfin il est des petites économies en chanvre, en lin, en plantes huileuses,

qui toutes aboutissent à l'habillement et provision du ménage, tout comme il est des excédens de tabac dans les enclos des couches, et des remplacemens dont nous avons parlé dans la petite culture, et qui n'entrent dans aucune estimation, quoiqu'ayant un rapport réel.

CHAPITRE VI.

Des enclos.

Après le choix des terres, et l'assurance d'une eau abondante, la précaution des enclos est l'objet qui sollicite le plus l'attention du cultivateur de tabac.

Enclos en maçonnerie.

Un mur qui fermeroit la plantation seroit sans contredit la clôture la plus sûre ; mais cette dépense est souvent au-dessus des moyens d'un propriétaire ; et d'un autre côté, elle ne réunit pas tous les avantages qu'on cherche à se procurer : l'utilité d'un

mur est passive, en ce qu'il ne produit rien, et ne fait que garantir l'intérieur, au lieu qu'une culture de plantes garantit et produit à la fois.

Enclos extérieur en marsaulx, peupliers d'Italie, saules et sureaux.

La première enceinte doit être un fossé de six pieds de large, se terminant à trois dans le fond sur deux de creux ; la terre en sera jettée sur la berge intérieure, et y formera un petit trottoir de quatre pieds de large, sur lequel on plantera la palissade de pourtour ; le fond du fossé sera planté en saules et en marsaulx ; à défaut, en sureau, dont aucun bétail n'attaque les feuilles ; cet arbrisseau reprend aisément de bouture et fleur, utile à plusieurs égards à la médecine et à l'économie rurale. Rien n'empêche qu'on n'en protège la contrescarpe avec quelques piquets qui soutiennent des branches couchées en travers, et formant une claire-voie de trois pieds de hauteur.

Du côté du nord, et en supposant le terrein quarré et disposé sur les quatre points

cardinaux, on réservera en dehors du fossé la longueur d'une perche du terrein sur tout le front de la plantation; on la plantera en peupliers d'Italie, à trois rangées, d'une toise de distance d'un arbre à l'autre, et de deux toises entre chaque ligne; ils seront placés en échiquier, on les enfermera par une légère palissade, comme nous venons de le décrire, pour en écarter le bétail; ce paravent mettra en peu d'années la plantation à couvert des vents qui, dans les chaleurs, soufflent toujours avec violence de la partie du nord. A défaut de ces arbres précieux, pour cette destination, on leur substituera des saules, sans couper la pointe qu'on emp'oyera aux boutures; alors ils deviendront des arbres de futaie de la plus haute élévation. Rien n'est plus magnifique qu'un grouppe de ces arbres, qui s'élèvent de soixante et quatre-vingt pieds, sans coubures; on en voit sur les bords du Danube, le long de la Bavière et dans l'Autriche, entre Vienne et Presbourg: aucun autre arbre ne contraste comme le saule avec la majesté de ce fleuve; et loin de l'affoiblir, il semble la rendre encore plus frappante. L'usage que nous faisons du

saule ; en l'étêtant, nous empêche d'en connoître tout le mérite, et ce n'est qu'en le voyant dans son état de nature que nous pouvons lui rendre le tribút d'admiration qu'il mérite.

Dans le cas où l'on préféreroit d'employer ses branches pour l'usage de la sècherie, il importe qu'on n'en étête qu'une ligne chaque année, pour ne point exposer la plantation aux vents, que ce rideau est destiné à repousser ; d'ailleurs, il faut trois ans à ces branches, pour en faire des tasseaux d'une force capable de supporter le poids des guirlandes qu'on y accroche.

Enclos intérieurs en mûriers blancs, en treilles, en citrouilles palissadées.

SUR le trottoir du pourtour, au-dessus de l'escarpe du fossé, on plantera une palissade qui enveloppera la plantation, et formera la seconde ligne de l'enclos. On peut y employer trois sortes de sujets : à leur tête est le mûrier blanc, comme le plus utile de tous, ainsi que nous l'avons démontré ; il a encore l'avantage de s'élever sans tuteurs, en croisant ses branches en

lozanges de dix-huit pouces de hauteur; sur la largeur d'un pied ; elles se soudent à la jointure, et ne laissent aux vents d'est, de midi et d'ouest qu'un courant agréable, après en avoir affoibli l'impétuosité. Ces sortes de palissades, auxquelles on ne donne guère que six à sept pieds de hauteur, ne sont chargées que de cette fonction, relativement aux plantes de tabac ; mais elles deviennent infiniment nécessaires pour réaliser les bénéfices additionnels, dont nous avons parlé dans le chapitre précédent ; à cet effet on aura l'attention de choisir l'espèce qui porte les meilleures feuilles, et dans la plus grande abondance possible ; on obtiendra l'un et l'autre, en ne plantant que des sujets de mûrier rose ou d'Italie, après qu'ils auront été greffés en écusson, au-dessus du collet, qu'on les aura replantés avec leurs pivots, et dont les racines auront été conservées avec soin. On ne sauroit trop répéter que quand la mal-adresse ou l'ignorance, et souvent même des conseils perfides, ont fait couper une partie des racines, et retrancher le pivot qui se nourrissoit du fond en le perçant, ces plantes n'ayant plus leurs bases

naturelles, sont obligées de tracer horisontalement près la surface de la terre ; elles l'affament et privent de ses sucs les plantes qui doivent en profiter. C'est pour obvier à cet inconvénient qu'on fait un double fossé entre la palissade et la plantation, on a soin de les entretenir et de couper les pointes des racines quand elles s'étendent ; ce bien ne peut être opéré qu'en maltraitant la palissade, et l'on a toujours à regretter une dépense considérable dans l'achat de ces plans, et la mauvaise foi qui a dirigé leur plantation.

Il est préférable à tous égards de se procurer une graine dont on soit assuré, et de se charger du soin de la pépinière ; étant bien gouvernée on pourra replanter dès la seconde année. Ce n'est pas peu que d'être tranquille sur l'espèce.

Lorsque le temps sera arrivé de replanter, il sera nécessaire d'observer 1°. que le terrein soit à-peu-près égal à celui que quitte la pourrette. 2°. Etre attentif à la conservation du pivot et des racines. 3°. Qu'elle soit replantée sans délai. 4°. Que l'arrosement précède et suive le placement de chaque plante, et qu'il soit continué tous les jours

jusqu'à leur entière reprise. Le terrein doit être préparé d'avance ; les tranchées demandent plus de profondeur que de largeur, et plutôt on replantera, (le pivot et les racines ayant moins de longueur) moins il y aura de fouille, plus sûrement aussi les plantes s'accoutumeront à la nature de leur nouveau sol.

Il est extrêmement essentiel en replantant de conserver le pivot dans toute sa longueur, et d'étendre les racines sans les écourter, à moins qu'il ne s'en trouve de maltraitées, ce seront les seules qu'on se doit permettre de couper ; mais il ne s'en trouvera pas une seule, si au lieu d'arracher les plans, comme font les pépiniéristes, on les soulève, au moyen d'une tranchée qui en facilite l'enlèvement sans les blesser, et qu'on les replante tout de suite ; le pivot étant placé dans le trou qu'on a fait exprès, doit y être assujetti par un arrosement qui en détrempe les parois ; il est aisé d'y employer un engrais liquide, composé de terreau, d'eau de mare, mêlée avec un quart d'urine fermentée, qu'on ramasse dans des fossés ou de grands poinçons placés près du mur et en dehors de l'écurie ; à défaut on en compose avec un

mélange de limon et de fumier consommé, qu'on laisse digérer à l'air pendant quelques jours. Le pivot ainsi placé, on étendra les racines horisontalement ; on les couvrira avec la terre de la tranchée, et l'on donnera un second arrosement qui sera renouvellé de jour à autre et de distance en distance, conformément aux besoins.

Au moyen de ces précautions, qu'un économe sage prend toujours avec prudence, il est assuré de ne jamais replanter ses palissades, et il économisera plus de mille écus, que leur achat lui auroit coûté, sans être assuré d'avoir l'espèce qu'il desire, et de n'être pas contraint de les renouveller. L'intérêt du pépiniériste étant de mettre beaucoup de plantes dans un petit terrein, et de les vendre souvent, toutes ses opérations s'en ressentent ; on arrache chez lui les plans avec violence, on coupe les pivots, on retranche le nombre et la longueur des racines ; on les emballe mal ; les transports sont longs, mal soignés : que peut-on attendre de l'homme dont l'intérêt consiste à multiplier autant les remplacemens que les ventes ?

Les treilles après le mûriers sont les plus

plus propres à former la seconde espèce des palissades dont l'utilité soit évidente. Elle est en effet trop connue pour nous occuper de leur plantation. Bornons-nous à leurs produits. Ou leurs raisins sont portés au marché, et alors ils se changent en argent au profit du cultivateur, ou bien il les destine à sa boisson; et dans ce dernier cas ils font partie de l'économie domestique : d'un autre côté, les jardiniers se trouvent bien de leur abri. Les treilles dans nos provinces méridionales garantissent du soleil; dans celles dè la Loire, elles concentrent la chaleur : ces deux effets, quoiqu'opposés, tiennent aux climats comme à la façon de les dresser; en Languedoc, on les a couverts sous un berceau; en Touraine on s'apperçoit moins d'un vent froid derrière une palissade. Dans l'une et l'autre les plantes de tabac ne peuvent que prospérer lorsqu'elles seront défendues des vents glacés du Nord au printemps, secs et incendiaires en été; mais les avantages que procurent les treilles sont compensés par la dépense du bois nécessaire à leur construction. En Italie on fait monter les vignes sur les

ormes, et on les étend en guirlandes d'un arbre à l'autre : ce moyen retranche la dépense du bois ; mais il ne peut s'adapter à une plantation dès qu'il s'éloigne de la forme nécessaire à sa destination. La dépense et l'entretien des treilles sont trop considérables, pour qu'elles puissent jamais être substituées au mûrier blanc qui, avec moins de frais, fait une partie essentielle des revenus de l'habitation. D'ailleurs on n'a pas toujours des villes dans le voisinage pour la vente du raisin, et leurs feuilles ne sont pas la meilleure nourriture qu'on puisse présenter au bétail ; quant à leur entretien, on sait qu'elles exigent d'être traitées comme la vigne. Tous les ans on est obligé de changer quelques parties de leurs supports ; on perd au travail un temps qui seroit mieux employé ailleurs, et le vin est toujours au-dessous du médiocre. Tant de motifs doivent les écarter des plantations, et faire laisser cette sorte d'arbres aux jardiniers.

Une troisième espèce de palissades consiste en des pieux de six pouces de diamètre plantés de toise en toise, et qui présentent une barrière au moyen des tra-

versés courantes emmanchées sur les poteaux par entailles, ou par mortaises.

Tout le long de cette file de charpente, après avoir bêché un pied de terre sur autant de profondeur, on fait des trous de six pouces quarrés ; on les remplit de fumier, et on le comprime avec quelque masse; on comble le vide qu'a causé le battoir, et on y sème de la graine de citrouilles. Tant que ces plantes sont à croître, les arrosemens y sont essentiels ; en revanche on a le plaisir de voir les citrouilles garnir cette barrière jusqu'à six pieds de hauteur, et leurs larges feuilles grimper jusqu'à huit le long des poteaux quand ils sont plus élevés que le reste.

De semblables colonnes traversées par de petits tasseaux dans le goût d'un bâton de perroquet, au pied desquelles on a semé dans un terreau abondant des potirons, présentent, lorsque leurs pampres sont arrosées jusqu'au haut, une charmante pyramide d'où pendent de toutes parts des citrouilles longues et rondes ; pendant que les potirons en embellissent le pied, et lui servent de base.

On voit de ces pyramides dans le jardin

des plantes de Vienne magnifiquement entretenues, sous la direction du célèbre Jaquin. Les citrouilles longues sont, de toutes, celles dont l'effet est le plus singulier, et les potirons restent toujours au bas.

En Hongrie, on se sert ordinairement de gaulette d'un taillis de douze à quinze ans; une simple rangée appuyée à des traverses soutenues par des piquets enfoncés en terre, et retenue par le bas dans un sillon, est suffisante, pourvu qu'elle soit répétée de dix en dix toises, et que la plantation présente le flanc aux vents de nord: comme il ne peut s'y rabattre sans trouver ces palissades, et que toutes garantissent l'espace qui leur est confié, leurs efforts y sont nuls; et quand l'abondance des arrosemens accompagne celle des fumiers, les plantes y croissent prodigieuses, et leurs feuilles atteignent jusqu'à trente pouces de longueur.

Le seul abri que puisse avoir une plantation dans la solle des bleds est d'en être entourée jusqu'à la moisson, après quoi elle est exposée à la violence des chaleurs et du vent; aussi les feuilles des premières

rangées sont-elles presque toujours anéanties.

Le mûrier est donc le plus utile du bois dont il convient de faire des palissades, puisqu'il réunit l'avantage de mieux garantir et de doubler le bénéfice, de produire une substance qui est toujours vendue d'avance et au comptant, de procurer un argent souvent nécessaire à l'exploitation du tabac, d'en faciliter la fabrication et d'en attendre la vente, qui souvent ne récompense son cultivateur qu'au bout de plusieurs années.

Enceinte et palissades en gabions et marsaulx.

Nous ne devons pas passer sous silence une clôture qui fut élevée en 1775, pour défendre une plantation de tabac, faite dans une ancienne alluvion située le long d'une rivière assez forte pour être très-navigable; une crûe en avoit rongé les bords, et le terrein, léger par lui-même, étoit menacé de disparoître entièrement à la première inondation. Le remède qu'on y appliqua fut de faire avec des marsaulx, qui étoient en

abondance dans une forêt voisine, des gabions de cinq pieds de hauteur ; on les plaça les uns contre les autres, et on enfonça avec un petit mouton les pieux qui en faisoient les nervures, et qui excédoient le clayonnage de douze à quinze pouces ; ainsi affermi, on remplit le dedans des cailloux du fleuve dont il y avoit un banc dans le voisinage ; ces pieds ne tardèrent pas à reprendre, aucun ne manqua, et au bout de trois ans ils formèrent le plus superbe rideau. Lorsque ce travail fut achevé, on le continua à l'entour du terrein, qui pouvoit contenir dix arpens ; mais au lieu de gabions on n'employa que trois lignes de ces mêmes pieux, réduits à deux pieds hors de terre, et enfoncés dans une ligne de fascines destinées à amortir le courant, en cas d'inondation, à tenir les piquets frais et à se consommer à leur pied. Le succès en fut le même, la récolte doubla au bout de trois ans ; cette enceinte fournit aujourd'hui du bois de chauffage et tout celui qui est nécessaire à la sècherie, en ne coupant annuellement qu'une des trois lignes qui enveloppent ce terrein. Aussi depuis cette époque le capital en est-

il doublé et le mode en a-t-il été suivi par tous les riverains : quatre cens livres ainsi dépensées économisèrent dix mille francs qu'on demandoit pour faire plus mal cette réparation en maçonnerie.

On présente ici cette espèce de clôture avec d'autant plus de sécurité, qu'elle a rempli parfaitement les vues qui l'avoient fait imaginer, dans les vallées des pins montueux ; on est souvent dans le cas de la mettre en usage le long des rivières dont on met les alluvions en état de culture : la proximité de l'eau et un sable gras assurent ordinairement à celle du tabac la préférence dans ces sortes de terres.

Bons effets des enclos.

Quelle est donc la nature de cette plante, dira-t-on, pour exiger d'être aussi exactement enveloppée ?

La réponse est aisée : son principal mérite est dans l'existence et le développement de ses feuilles : on veut dans le commerce qu'elles soient entières, grasses, pleines de sève, qu'elles aient peu de nervures et beaucoup de chair ; or ces qualités ne peuvent être procurées que dans

un lieu où elles jouissent à la fois des bienfaits de la terre, des engrais, de l'arrosement, et de la clôture. Tous les climats, il est vrai, ne se ressemblent pas : il en est sans doute de plus favorables ; mais l'instruction ordonne qu'on présente les moins propres à cette culture, pour en offrir en même-temps les remèdes, et ne point être étonné quand les inconvéniens arrivent.

L'effet des vents d'été dans une plantation sans enclos est le même sur les feuilles de tabac que sur un linge mouillé qui leur seroit exposé : ils en raccornissent les nervures, les rabougrissent, les rident, les froncent de telle sorte qu'à la chûte d'une pluie, les canaux de la sève ne s'ouvrant qu'à demi, les feuilles ne peuvent plus se rétablir, ni prendre l'embonpoint qui est le premier et le plus essentiel objet du cultivateur : le parenchyme desséché tombe au moindre soufle, et les feuilles alors ne ressemblent pas mal à ces vitraux gothiques dont les panneaux de verre ont été enlevés. Il a été vérifié que cinq arpens ainsi plantés, qui n'ont pu recevoir d'autres arrosemens que ceux des pluies,

et qui les ont attendus inutilement pendant dix-sept semaines, ont rendu moins de tabac après en avoir séparé la côte, qu'un seul arpent planté des mêmes feuilles, placé à côté, et fumé comme eux, mais abrité, de dix toises en dix toises, par une palissade de gaulettes, et duement arrosé.

Non-seulement les enclos sont nécessaires à la perfection des plantes de tabac, non-seulement elles y deviennent de belles pyramides dont les feuilles amples, pompeuses et considérables, encouragent leur cultivateur, mais elles y mûrissent quinze jours plutôt que celles qui sont plantées au milieu des champs ; circonstance bien précieuse partout, mais encore plus dans les pays où les gelées commencent au 25 septembre, comme en Autriche, dans la Pannonie, et plutôt encore en Pologne, et généralement en remontant au Nord.

Dans ce royaume, ainsi qu'en Ukraine, on ne le cultive jamais autrement : les enclos y sont des quarrés d'environ cent pas en longueur sur moins en largeur ; ils sont formés par des haies vives de bois blanc qui les garantissent des coups de vent, qui sont toujours à craindre pendant les mois

de juin, juillet et août, où le tabac est en pleine végétation.

Supplément aux enclos.

Lorsqu'il est impossible de se procurer un enclos, il reste la ressource de planter alternativement en tabac, de deux planches l'une, et de semer d'autres grains dans la platebande voisine : de toutes celles qu'on connoît, la grande chicorée est la plus à portée de le protéger; mais la partie qu'elle occupe doit être fumée comme celle du tabac : elle sera à même d'être fauchée une première fois au moment qu'on le plantera : les ouvriers en seront moins gênés; sa seconde pousse croîtra avec le tabac et le protégera suffisamment, et il aura acquis toute sa hauteur avant qu'on fauche cette seconde herbe.

Besoin du soleil.

L'enclos une fois en règle, les plantes n'ont besoin d'ancun ombrage; étant secondées par des arrosemens, loin de craindre les influences du soleil, elles leur sont à

tous égards nécessaires ; il ne faut donc sous aucun prétexte y souffrir aucune autre plante, aucun arbre, aucun obstacle qui puissent les en priver.

Dans les pays où les palissades répétées sont de nécessité absolue pour mettre le tabac à l'abri d'un climat perfide, il suffit qu'elles soient à une distance de dix toises les unes des autres ; plus rapprochées elles nuiroient sans être plus utiles ; trop éloignées elles laisseroient exposées les dernières rangées à l'injure des vents ; la seule expérience a prouvé que c'étoit le vrai point où l'on devoit s'arrêter ; il leur suffit d'avoir une toise franche de hauteur.

Cette manière de garantir la plantation remplit parfaitement son objet ; mais les vents et la sècheresse ne sont pas les seuls météores que le tabac ait à craindre ; il en est une plus terrible encore, c'est la gelée qui détruit tout dans un seul moment. Nous en parlerons dans le chapitre de la plantation, et nous opposerons à ce fléau les remèdes qui y ont été employés efficacement.

Il nous reste à traiter de trois petits enclos particuliers qui, dans beaucoup d'on-

droits, sont séparés de la plantation, mais qui dans un seul enclos où le manoir est joint doivent aussi l'accompagner.

Des petits enclos.

Le premier est l'enclos des couches ; il ne demande que la grandeur nécessaire pour y élever trois fois autant de plans qu'on en a besoin pour planter, afin qu'en cas de gelée on puisse leur en substituer autant de fois. Cet emplacement doit être exactement interdit à tous ceux qui n'y ont point affaire, ainsi qu'aux animaux domestiques ; on ne sauroit trop aussi le garantir des mulots, des rats et des taupes sur-tout. Nous y reviendrons en parlant des couches.

On destine le second enclos, ordinairement une fois plus petit que le premier, aux plantes qui doivent porter la graine ; on leur donne un espace double de celui qu'ont les autres, qu'on n'élève que pour leurs feuilles ; on choisit une place à fumier, exposée au midi ; la terre est suffisamment engraissée pour donner les plus belles plantes ; on n'y entre que pour les sarcler ; et on ne laboure cet emplacement qu'à la

bèche et au rateau. Il est de la prudence de le tenir fermé à clef, sur-tout lorsque ces plantes mûrissent, parce que les ouvriers étrangers ne se font pas un scrupule d'y aller voler de la graine, et que la volaille en est extrêmement avide.

Le troisième enclos est celui des remplacemens; on ménage cet espace comme un jardinier s'en réserve un pour remplacer les fleurs qui périssent dans les platebandes; lorsque la gelée, les vers, ou d'autres causes ont détruit quelques plantes, on les remplace par d'autres du même âge et de la même taille, c'est l'unique moyen pour qu'elles ne soient pas étouffées; on les prend dans cette petite réserve, et à cet effet on en fixe l'étendue au double de celle des couches.

Dans les petites plantations les couches se font contre le mur du logis, exposé au midi; on réserve les plus belles plantes de la première ligne pour porter la graine, et l'on songe peu aux remplacemens; mais il n'en est pas de même dans une grande. Nous traiterons plus amplement ces trois objets à leur place : ils ne paroissent ici que comme faisant partie d'un grand tout.

CHAPITRE VII.

Des bâtimens nécessaires à une plantation.

PREMIÈRE ESPÈCE DE LOGEMENT.

Des angards.

Ces sortes de constructions, loin d'attirer l'attention et l'envie par leur élévation et leur élégance, peuvent même ne pas être des bâtimens en maçonnerie, et ne le sont pas en effet pour la plupart.

Dans un pays peu peuplé, une pauvre famille errante, comme on en voit en Hongrie, remarque-t-elle une terre abandonnée qui lui convienne et soit voisine de quelqu'eau de source, de rivière, d'étang ou de marre, elle s'y arrête, en défriche un coin sans engrais, puisqu'elle en est novale. D'une partie elle fait un jardin; dans l'autre elle sème du tabac, dont elle a toujours de la graine. Les enfans vont mendier dans les villages

voisins, et jamais on ne l'inquiète. Son chef est un colon de plus qui paiera la dîme au seigneur, et en devient le vassal. Son premier logement consiste en quelques fourches qu'on lui permet de couper dans la forêt domaniale; il les dresse et affermit dans des trous; la fourche lui sert à coucher en travers d'autres branches assez fortes pour servir de poutres; de plus minces, posées dessus, tiennent lieu de chevrons, sur lesquels on place une garniture de fagots ou de broussailles; elles tiennent lieu de planches, et sont recouvertes de paille amoncelée sans aucun arrangement. Cet angard, ouvert à tous les vents, n'a d'autre mur que des gaulettes hautes de trois à quatre pieds, qui les laissent librement passer : il sert à la fois de sécherie et de maison. C'est ainsi qu'on en voit à la suite de presque tous les villages de Hongrie. Les chefs de ces nomades sont maréchaux, commissionnaires, ménétriers les jours de fête; la femme cultive le jardin, a soin de ses enfans, fait la soupe, et le mari se charge de la plantation. Plus d'une de ces familles passent ainsi les hivers les plus rudes, et font leur curée du bétail qui meurt, ou des issues de

boucherie. Le feu Empereur en trouva d'antropophages de temps en temps; aussi il manque quelques poules dont on accuse le renard. Tel est le premier logement de ce planteur. Il paye, avec ses feuilles, les avances qu'on lui a faites à la bierrerie, ou en pain. Il fume, il fait danser, il gagne quelques sols, il est content.

SECONDE ESPÈCE.

Des terriers.

Lorsqu'une colonie, composée de quelques familles, a fait choix d'un terrein, elle s'arrange avec l'homme d'affaires du seigneur, et se loge mieux. Elle ajoute à l'angard une maison pour chacune : on choisit le local le plus élevé; on se le partage; on s'aide; chacune creuse sa maison; la terre qu'on déblaye est répandue à l'entour; la profondeur est de cinq pieds, la longueur trente, sur une moitié pour la largeur. La charpente se pose sur des coussinets, placés nuement sur les bords du creux : on y ménage quatre lucarnes, dont deux de chaque côté. On dresse le toît, on le couvre de chaume,

chaume, et l'on a soin que l'eau ne s'arrête pas à l'entour.

L'intérieur forme deux pièces, par une séparation de clayonnage revêtu d'une terre gachée avec du foin. Dans la première est le bois; on y place aussi les ustensiles. La seconde est la chambre, on y met les lits; au milieu est un poële où il y a toujours du feu, tant pour la cuisine que pour sécher les petits linges, et chasser l'humidité perpétuelle qui y règne et en rendroit le séjour mal-sain. On sent, en entrant dans ces taupières, le gaz grossier qui en sort. L'entrée est en pente, et la porte toujours au milieu du pignon opposé à celui de la chambre. L'une et l'autre pièce sont éclairées des deux côtés par les lucarnes : on ne peut s'y tenir droit qu'entre les arbalétriers.

A l'entour de la maison est toujours le jardin; et comme l'élévation du toît n'est que du quart de son diamètre, les plantes rampantes, comme la citrouille, etc. courent dessus; on ne l'apperçoit guères en hiver que par la fumée, et en été par la cheminée du poële. Pour que les eaux de pluie ne coulent pas au-dedans par l'entrée, on fait un petit fossé au bas de la pente

contre la porte d'entrée, on l'épuise de temps en temps. Cette espèce de bâtimens est commune aux Hongrois, aux Valaques, aux Russiens, et aux troupes errantes des Bohémiens.

TROISIÈME ESPÈCE.

Des bâtimens en torchis.

Ils consistent à mêler de la paille, du foin, des joncs, des mauvaises herbes avec de la terre franche ou de l'argile; on trépigne ce mélange avec les pieds; après l'avoir un peu mouillé, il doit avoir une consistance ferme; on le rassemble en tas, et l'on en forme des mottes grossièrement équarries, du poids de 25 à 30 livres; on les arrange sur le plan du mur l'une à côté de l'autre: elles sont allignées par un cordeau, et chaque assise est battue, nivellée et dressée, jusqu'à ce qu'elle ne fasse qu'un tout bien ensemble. Ces murs ont ordinairement deux pieds d'épaisseur. L'ouvrage ne peut aller vîte, pour que les rangées inférieures ayent le temps de prendre la consistance nécessaire pour supporter celles du haut. On donne à

ces maisons neuf ou dix pieds au plus d'élévation; on place les bâtis de portes et de fenêtres à mesure que le plan l'exige; enfin, on termine ce bousillage par une filière de planches qui règne sur le pourtour, et sur laquelle reposent les chevrons du plancher, ainsi que la charpente du toît. Celui-ci n'est qu'en chaume, et pour économiser la dépense du plafond, au lieu de planche on coupe à la longueur, d'un chevron à l'autre, des morceaux de perches qui prennent alors le nom de fuseaux; on les garnit fortement d'un gachis pareil à celui des murs, mais moins dur; et on les place sur les chevrons les uns contre les autres, en les serrant le plus qu'il est possible. On ne met que des poëles dans ces sortes de maisons; ils sont construits de façon qu'on y fait le pain et la cuisine; ils échauffent en même-temps la chambre où toute la famille couche. Cette espèce de maçonnerie dépérit à mesure que le foin qui la lie se réduit en poussière; il laisse des vuides, le poids du couvert lui ôte son à plomb, elle se tourmente, et le mur tombe par pièces. D'ailleurs, il est étonnant de voir combien ces petites retraites sont

favorables aux insectes les plus à charge à ceux qui y demeurent. Les puces et les punaises y abondent au point de les détériorer : la chaleur du poële n'y contribue pas moins. Le remède qu'on y apporte, est de passer tous les ans sur le mur un lait de chaux en dehors et en dedans. Cette légère réparation rend aussi les villages plus agréables.

Quatrième espèce.

Des bâtimens forestiers.

Dans le cœur de la Hongrie, et loin des chemins, on ne peut tirer d'autre parti des forêts qu'en les brûlant pour en faire de la potasse ; cette ressource est même refusée aux bois résineux. On permet aux familles qui viennent peupler les environs de couper les arbres de cette dernière espèce pour en construire leurs habitations. A cet effet, on choisit les plus longues pièces, on les taille grossièrement sur deux faces pour les applatir ; l'une posera sur la terre, et l'autre recevra l'arbre du dessus, qui s'y joindra plus exactement étant traité de même. Ces

arbres sont entaillés les uns dans les autres aux quatre angles de la maison, et à mesure qu'on les place on garnit en terre glaise le rang sur lequel ils doivent poser. Ainsi, d'arbre en arbre, et de rangée en rangée, on élève le bâtiment de huit à dix pieds, et on le couvre en chaume ou en bardeaux. Quand on a négligé de mettre de la terre, on y supplée par de la mousse qu'on y chasse, comme font les constructeurs de bateaux. On doit avoir dépouillé ces arbres de leur écorce avant de les employer; quand on la laisse elle tombe en poussière, et forme des retraites désagréables où se logent par milliers des vers et autres insectes encore plus importuns. La cheminée se place au milieu de la maison, et n'est autre chose qu'un large entonnoir renversé, fait en clayonnage, recouvert en gachis, et dont la souche sort de quelques pieds au-dessus du toît. On y adapte une bascule qu'on ferme le soir, lorsque le feu n'est plus qu'un brâsier et qu'on le couvre pour s'aller coucher; quand on se sert d'un poële, on lui construit une cheminée pour la sûreté du bâtiment. Les portes, les fenêtres, s'arrangent à mesure qu'on monte

le mur ; il ne s'agit que de la section plus ou moins grande qu'on fait aux rangées des arbres. On se contente ordinairement de pouvoir y passer la tête ; les planches sont de la même construction ; les arbres portent sur l'une et l'autre parois ; on peut les charger de grains, sans craindre quils fléchissent. Ces sortes de bâtimens sont très-chauds ; ils sont très-communs dans la forêt noire et dans tout le nord, où d'épaisses forêts permettent d'employer les plus gros bois. Les coupeurs ne se donnent pas même la peine de se baisser ; et ce n'est qu'à deux et trois pieds de terre qu'ils appliquent la hâche pour les abattre.

Cinquième espèce.

Maisons des Tartares de la Tauride.

Elles consistent dans une file de poteaux équarris, fichés en terre par un bout, qu'on noircit au feu pour en allonger la durée. A l'autre extrêmité sont des tenons qui s'emboîtent dans les mortaises d'une longue architrave; elle empêche qu'ils ne s'écartent, et soutient elle-même le plancher ;

les poteaux des quatre anglès sont beaucoup plus forts que les autres, et contribuent à la solidité de l'ouvrage.

Entre cette file de pieux droits on en place de pied en pied de plus minces également debout, excepté aux portes et aux fenêtres où ils s'emmanchent par haut et par bas aux traverses qui en forment les bayes. D'après les proportions arrêtées, tout ce qui doit être plein est clayonné en baguettes de coudrier. Le bâtiment n'est qu'une cage sur laquelle on applique dehors et dedans une couche d'argile mêlée de bourre, que nous appellons blanc en bourre. Elle s'y accroche solidement, et durcit au point de faire un mur solide, qui met les hôtes parfaitement à couvert des plus grands froids. Pour leur donner un ton de propreté, on couche un lait de chaux sur le blanc en bourre, pendant qu'il est encore frais, et l'on peint la partie du bois qui reste à découvert. Le toît se fait en bardeaux, et la place de la cheminée s'élève toute entiere en maçonnerie.

Sixième espèce.

Bâtimens en briques cuites au soleil.

Ces sortes de bâtimens sont d'un usage général dans toutes les indes orientales, ainsi que dans les plaines des pays chauds, qui sont toujours dépourvues de bois. L'extrême chaleur du soleil y favorise la fabrication des briques; elles acquièrent une dureté qui est presque une demi-cuisson, et les rend propres aux plus grandes constructions. Les murs et la ville de Babylone en étoient bâtis. En Egypte, les Israëlites, sous les Pharaons, n'avoient point d'autre métier; cet usage s'est constamment maintenu depuis qu'ils l'abandonnèrent jusqu'à ce jour. Le Caire, et les villages du Delta, n'ont que ces matériaux, pendant que dans la Syrie, qui en est voisine, mais dont le pays est montueux et boisé, on les fait cuire. Ces briques cuites sont un objet de commerce qui se transporte en Egypte, où on les employe pour voûter les terrasses des maisons sur lesquelles on couche pendant les plus fortes chaleurs. Les Huns appor-

tèrent en Hongrie l'art de faire des briques et de les exposer au soleil pour les durcir. Cet usage s'y est perpétué jusqu'à présent; mais le défaut de chaleur, suivi de celui de la solidité, les rendent incapables de porter un toît; c'est pourquoi on ne les emploie qu'à garnir les vuides des pans de bois, dont les maisons de la plus grande partie de la Pannonie sont construites. Au reste, aucun pays ne peut fournir de meilleure argile, ni en plus grande quantité, puisque tout le sol n'est qu'une glaise recouverte de quelques pouces de sable gras.

Septième espèce.

Bâtimens en chaume et en pans de bois revêtus d'ardoises, de planches et de bardeaux.

Les constructions en chaume et en terre étant très-peu solides, ont fait imaginer, dans les pays où sont des carrières d'ardoises, d'en revêtir le dehors des murs, et sur-tout les pignons.

La même idée a eu lieu pour les maisons construites en pans de bois : elles ne dif-

fèrent guères de celles des Tartares que par leurs fondemens, qui sont en maçonnerie, et par la sablière qui règne au-dessus, dans laquelle sont placés en tenons et mortaises tous les pieds droits de la charpente. En Angleterre, où l'ardoise est rare, on les revêt de planches clouées en travers, posées en tuiles les unes au-dessus des autres, et on les peint à l'huile.

Dans d'autres pays, au lieu de planches et d'ardoises, on y emploie des bardeaux, qu'on sait être des tuiles de bois; tous ces moyens ajoutent à la solidité des bâtimens, et prolongent leur conservation; mais ils ont des défauts qui compensent ces avantages. Les souris, les rats même, mille animaux dégoûtans ou incommodes, les moineaux, les hirondelles, y trouvent une retraite assurée, et sont toujours à même de nuire, de crier ou de salir. Les revêtemens en planches et en bardeaux supposent des toîts de même matière, et plus souvent encore des couverts en chaume; dès-lors ils deviennent dangereux pour le feu; bien plus à craindre encore dans une sécherie que par-tout ailleurs.

Les bâtimens à pans de bois coûtent

beaucoup, et ne sont pas les plus sûrs; il est à présumer qu'on les interdira entièrement si l'on veut s'occuper sérieusement à rétablir les forêts, conserver une marine respectable et des villes entières. D'ailleurs, les incendies sont toujours terribles dans celles qui ne connoissent que cette malheureuse construction. Plus d'une fois Constantinople en a été la proie; c'est le premier moyen dont se sont servis les ennemis de la puissance Ottomane. Le grand incendie qui consuma Londres, le siècle passé, n'auroit pas eu lieu si ses maisons n'eussent pas été construites en bois.

Limoges, en 1790, bâtie en bois, a vu brûler huit cents maisons dans ses murs; il est vérifié qu'il n'est point en France d'année que vingt villages bâtis de même ne soient victimes de leur construction. Par-tout l'homme n'est qu'un être paresseux, quand ses besoins sont remplis : il est fâcheux que dans tous les pays ils soient le mobile de sa raison et le principe de ses travaux. On vient d'en acquérir la preuve dans l'exposé des constructions qu'il a mis en usage pour sa sûreté. Il a trouvé du bois, et il l'a employé de différentes façons, sans s'inquiéter

des événemens qui pourroient en résulter; mais en a-t-il été privé dans des pays où la chaleur ne permet pas à des forêts de croître, l'homme alors a fait usage de sa raison, et après avoir essayé de mettre la terre en briques, il l'a employée en nature, il l'a moulée, il en est résulté la construction la plus modeste, la plus simple, la plus économique, la plutôt faite et la plus solide qui ait été imaginée ; le temps seul a pu sans doute la porter à la perfection où elle est, autrement son inventeur eût mérité une statue comme bienfaiteur universel de l'humanité. Cette façon de bâtir est de tous les pays comme de tous les rangs ; dans les climats chauds elle met à couvert des rigueurs du soleil, et dans les plus froids aucune autre ne présente un abri plus capable de maintenir au dedans la chaleur qui y est nécessaire. On élève dans le même moule la cabane du pauvre et le château du riche ; et si quelque chose doit étonner, c'est que le mode en ait été circonscrit jusqu'à présent dans certains pays. Puisse-t-il devenir celui de la terre entière, et particulièrement des plantations de tabac, en faveur desquelles nous allons entrer dans les détails les

plus intéressans de cette construction. Nous ne pouvons mieux terminer ce chapitre.

Des bâtimens en Pizey, Pizé ou Pizay.

Ce genre de construction est aussi ancien en Asie que sa population ; il l'est de même en Afrique et chez les Arabes de l'Hyémen ; les habitans des rives du Nil dans la haute Egypte, les Perses, toutes les Indes orientales, toute la côte de Barbarie, celle de Syrie, l'île de Chypre, l'Espagne et nos provinces méridionales font usage de ce moyen simple et économique pour se garantir des chaleurs excessives qui règnent dans la plupart, ou pour se bien loger.

Aucune autre construction n'offre à-la-fois autant de solidité avec des matériaux aussi communs et d'aussi bas prix, autant d'économie dans la main-d'œuvre, ni enfin autant de salubrité dans le logement.

Le pizey ne craint que les tremblemens de terre ; en cela son sort n'est pas au-dessous des constructions faites en pierres et en briques, puisqu'alors elles sont renversées comme lui.

Le défaut de pierre et de chaux a fait in-

venter dans les pays chauds l'art de bâtir en pizey ; et quand on a pu se procurer de la chaux , on a osé construire dans ce même genre et en petits graviers de rivières des maisons et des citadelles ; on a moulé des aqueducs, des caves et des voûtes énormes que les siècles n'ont pu effacer , et qui après plusieurs milliers d'années le disputent en dureté à celle des plus antiques rochers.

C'est par cet article intéressant que nous terminerons ce chapitre , où nous avons réuni les différentes constructions qui sont en usage chez tous les peuples cultivateurs du tabac.

Le plus grand bonheur , l'avantage le plus universel que nous puissions desirer aux campagnes et aux villes du nord de la France, est d'imiter la sagesse de celles du sud , qui ont préféré le pizey à toutes les constructions en bois qui désolent ces villes par les incendies terribles qu'elles y causent ; Londres, dans le dernier siècle ; Constantinople, dans la guerre précédente contre les Russes ; Limoges , tout récemment ; cent villages par an en ont été et en seront les victimes , pendant qu'on a sous les yeux le remède le plus simple dans un logement infiniment plus

sain, moins coûteux, et qui seroit préférable, quand il n'auroit que l'avantage de conserver les forêts pour la défense de l'état.

Le pizey n'est autre chose qu'une terre massivée entre deux panneaux qui lui servent de moule ; elle devient si compacte et tellement homogène, qu'on en peut avec toute confiance élever des bâtimens de plusieurs étages. En France les villes de Tournai, Mâcon, Belleville, Toissey, Châtillon, Trévoux, cent autres dans le Bugey, le Forez, le Dauphiné, le Vivarais, la Provence, le Beaujolois, le Languedoc, la Guienne, sont pour la plus grande partie construites en pizey. La Catalogne l'est de même en Espagne ; et les seuls tremblemens qui arrivent quelquefois dans le royaume de Valence en ont pu circonscrire l'usage dans quelques localités de cette presqu'île.

De la terre propre au Pizey.

Toutes les espèces de terre y sont plus ou moins propres ; on les distingue en terre forte et en sabloneuse.

La première espèce, soit franche, soit graveleuse, fait une construction excellente ;

l'argile et le sable employés seuls n'y peuvent convenir ; mais étant mêlés ensemble on les emploie utilement, et mieux encore si on leur associe un tiers de terre franche.

On entend ici par terre franche celle qui étant comprimée dans la main conserve la forme qu'elle en a reçue.

Lorsqu'on n'a qu'une terre sabloneuse sans argile, on l'arrose avec un lait de chaux fait séparément ; le pizey est un peu plus cher, mais la terre sert ; et ce qu'on dépense en chaux on l'économise en évitant des transports dispendieux d'autres terres.

Quand on n'a qu'une petite quantité d'argile et beaucoup de terre sabloneuse, on fait une bouillie de la première, et l'on en arrose la terre foible. Ce mélange lui donne un liant qui la rend très-propre à être employée.

Il n'est aucune espèce de terre qui, étant mêlée avec intelligence, ne puisse servir de façon ou d'autre.

Ce n'est pas sans conséquence qu'on distingue les différentes espèces de terre ; on emploie la forte à construire des maisons, et la plus liante se met toujours dans les rez-de-chaussées pour mieux soutenir le poids

des

des autres étages. De gradation en gradation on observe la même règle à mesure qu'on s'élève ; et le dernier étage qui n'a que le toît à supporter, et qui lui-même est recouvert d'une cimaise en maçonnerie et d'une sablière en charpente ; ce dernier étage, dis-je, est fait avec la terre plus médiocre.

On emploie aussi cette dernière espèce pour les murs de clôture qui n'ont à porter qu'un simple larmier en tuiles.

Quand on veut s'assurer de l'espèce de terre qu'on peut avoir, ou qu'on veut employer, on fait faire un moule de dix-huit pouces quarrés, un peu plus large du haut que du bas ; on le renforce par des cantonnières de fer ou de nerf de bœuf ; on le pose à sec sur quelque pierre, on l'emplit de terre peu-à-peu en la pilant de trois en trois pouces, comme on fait lorsqu'on élève un mur ; on couvre le moule de quelques planches pour garantir la terre des pluies ; au bout de huit jours la terre pizée a fait une retraite, on la sort du moule, on la couvre et on la laisse sur la même place. Au bout de quelques mois, on examine si elle a perdu ou augmenté de sa consis-

tance, on l'emploie ou on la rejette sans crainte de se tromper.

Quant aux terres trop graveleuses, mais fortes, on les passe à une large claie ; ce qu'il y a de plus gros tombe sur le devant, et la terre parfaitement divisée de l'autre côté fait un excellent pizey.

Quelle que soit la terre, elle ne doit contenir aucune partie étrangère ; telles que les racines, les brins de branchage, les feuilles, le gazon, l'herbe quelconque, la paille, le chaume, le foin, le fumier encore moins ; par conséquent, le terreau, les terres labourables fumées ne peuvent convenir au pizey. Quand on emploie ces dernières, on doit lever absolument le dessus qui a été engraissé et remué par la charrue ; il est aisé de connoître la terre vierge à sa dureté et à son grain.

On sent que ces substances venant à pourrir dans le mur, y causent des vides qui l'affoiblissent, et ne servent qu'à y loger toutes sortes d'animaux.

La fraîcheur naturelle de la terre neuve aide le rapprochement de ses molécules. C'est pourquoi le pizeur est obligé de la lui

rendre par un léger arrosement lorsque le hâle l'en a privée avant qu'elle soit employée; mais une fois qu'il l'a soumise au pizoir, cette terre n'a plus besoin que de rester dans un état perpétuel de compression ; elle a acquis dans un quart-d'heure, quoique imparfaitement, le commencement de dureté qu'une suite de siècles imprime aux terres en général lorsqu'elle les convertit en pierre. L'étonnante solidité d'une terre franche bien corroyée n'a donc rien d'extraordinaire, puisqu'elle n'offre à des yeux attentifs que l'imitation de la nature, relativement à la gravité des corps.

Les matières étrangères ne peuvent que contrarier ces principes, sans attendre même l'effet de leur pourriture; dans les places qu'elles occupent la compression du pizoir n'est plus égale, puisqu'elle ne peut y être aussi forte que dans les endroits où elles n'existent pas.

Si l'on veut jouir de tous les avantages que présente une bonne terre, on ne bâtit en pizcy que depuis la fin de mars jusqu'à celle de septembre : ces deux termes dépendent du climat dans lequel on construit : l'essentiel est de se mettre à l'abri

des gelées du printemps et de l'automne.

Les grandes chaleurs lézardent le mur en enlevant trop promptement l'humidité de la terre ; pour parer à cet inconvénient on le couvre sans perdre de temps : une fois garanti par-dessus, les côtés ne craignent plus rien.

Aucune espèce de mâçonnerie ne récompense des petites attentions qu'on a eues comme le pizey, puisqu'il assure une durée incroyable aux bâtimens qui en sont construits : on connoît des maisons qui ont plus de deux cents ans encore bonnes et très-logeables, pendant que d'autres de même âge, et qui leur sont voisines, mais construites en moëlons, à chaux et à sable, ont été renouvellées plus d'une fois : quels efforts a-t-il fallu pour éterniser ainsi des murs de terre ? aucun autre que de les tenir couverts comme on tient ceux en mâçonnerie.

Il nous reste à parler du pizey en chaux et gravier, auquel on donne le nom de béton : nous nous bornons à dire ici qu'il se fait dans un moule comme le pizey ; nous en avons déjà dit un mot ; il en sera encore question quand nous détaillerons

la manière de fonder ces sortes de maisons.

La salubrité dont elles sont est égale à d'autres avantages qu'on ne trouve pas dans les autres constructions : comme les murs sont élevés en masses on y est très-chaudement l'hiver et bien au frais pendant l'été. Les rats et les souris ne peuvent les percer, parce qu'au moindre essai qu'ils font pour les grater, la terre leur tombe dans les oreilles, et la poussière les suffoque : il n'y a point encore d'exemple qu'ils en aient percé un seul pouce.

Croiroit-on qu'avec une façon de construire aussi modeste, et qui généralement n'est pas celle des plus hauts rangs de la société, s'imagineroit-on qu'avec cette même terre on pourroit bâtir des châteaux, des palais, et leur donner l'apparence de toutes les richesses de l'architecture !

C'est cependant ce qui arrive dans nos provinces méridionales, et sur-tout aux environs de Lyon, où les bénéfices du commerce permettent aux négocians d'avoir des terres dans le voisinage, et de construire des maisons de plaisance du meilleur goût. On suit en les élevant les proportions que leur présente la décoration

projettée ; et quand les murs sont secs, c'est à-dire au bout d'un an, on les crépit en mortier à chaux et à sable : on commence toujours par l'entablement : on profite de la fraîcheur de l'enduit pour le peindre à fresque : on peint les colonnes des marbres les plus rares, et l'on donne aux chambranles le plus belles formes antiques ; des médaillons, des bas-reliefs, des arabesques en grisaille enrichissent les trumeaux, et donnent à la fois à ces bâtimens un ton de magnificence et de propreté qui ne coûte que quelques couleurs grossières : on fait aussi des perspectives au fond d'une allée, sur un mur qui souvent n'est que celui d'une basse-cour, et toujours de terre comme le château ; c'est ainsi que le pizey se prête à toutes les formes, à toutes les conditions, et qu'il devient à la fois la résidence du riche et l'humble retraite des cultivateurs.

Les racines qui soulèvent la terre par leur élasticité propre, la paille et l'herbe de toute sorte, n'ont entre elles aucune adhésion, et ne peuvent communiquer ce qu'elles n'ont pas : dès-lors elles nuisent à l'homogénéité que l'ouvrier tâche de

donner à cette terre, unique base de la solidité de cette construction.

Une terre trop humide y est également contraire : le pizoir alors exerce son action en partie sur un élément fugace, qui ne pouvant s'évaporer à la fois, le fait dans le courant de la première année : l'eau quittant d'une manière lente et même insensible ses logemens, leurs parois se rapprochent de même, et laissent des grands vides en tous sens, des fentes qui ne sont autre chose qu'une solution de continuité, et par conséquent un vide d'une autre espèce également dangereux, lorsque l'eau des pluies d'hiver venant à y pénétrer, la gelée qui survient dilate et ruine les parties qui ont été mouillées : on remédie, il est vrai, à ce défaut par l'enduit qu'on applique sur le mur au bout d'un an révolu ; les fendilles servent même alors à l'accrocher, mais il est encore mieux qne le mur soit plein et sans défauts.

La nécessité de l'arrosement sur une terre qui a perdu son humidité naturelle prouve qu'étant employée trop sèche, elle ne peut être propre au pizey, quoique traitée suivant l'art ; en effet, au lieu de se

comprimer, elle s'écarte et tombe en poussière ; l'air occupe la place de l'eau, des plantes, et des autres matières incohérentes dont on a parlé, et fait encore plus de mal par son élasticité. Elle achève de briser toutes les parties que le pizoir séparoit au lieu de les rassembler ; la matière battue n'est plus une terre compacte, mais un tas de molécules terreuses, devenues le jouet des vents, qui les dispersent à leur gré.

C'est à l'ouvrier de choisir sa terre dans un état simple, et c'est presque par-tout que la nature la lui met telle sous sa main ; c'est même un des plus grands mérites du pizey de n'avoir qu'à fouiller sur les lieux, et de l'y trouver près de la surface.

Lorsqu'on a des terres de plusieurs espèces on ne les mêle jamais pour en faire une médiocre ; on les emploie telles qu'on les trouve, en observant, ainsi qu'on l'a dit, de faire supporter les plus lourds fardeaux aux plus fortes.

Pour maintenir à la terre son humide radical en temps de sécheresse, on couvre les fossés d'où on la tire, et l'on fait de même pour en écarter les pluies.

On emploie la terre émiée ; on la passe en conséquence à la claie, afin de s'assurer qu'il n'y a point de mottes : celles-ci ne font jamais corps avec le reste de l'ouvrage.

Lorsqu'une terre est trop humide, l'ouvrier la mêle avec une plus sèche : ce mélange est à son point quand elle ne s'attache pas au pizoir pendant qu'il la comprime.

Nous avons dit que lorsqu'elle est trop sèche il l'arrose en forme de pluie, et toujours très-modérément : un arrosoir à gouleau n'y peut jamais convenir.

La terre doit être couverte lorsque le mur est à la hauteur de sa révolution, pour qu'elle ne se dessèche pas à l'air et au soleil, pendant qu'ailleurs on en achève le tour.

Si au moment qu'on en élève une partie il survenoit quelque grande pluie, et qu'on ne pût la couvrir, on suspend la construction jusqu'à ce que l'excès d'humidité soit évaporé ; il en est de même pour la terre préparée et non encore employée : c'est à l'air à réparer ce désordre.

Non-seulement les graviers ne nuisent

pas au pizey lorsqu'il s'en trouve dans la terre, mais au contraire ils la consolident en lui servant de point d'appui ; s'ils sont en trop grande quantité, ou plus gros qu'une noix, ils tombent au pied de la claie ; il ne passe de l'autre côté que les plus petits. Les pierrailles sont dans le même cas.

Du moule dans lequel on fait le Pizey.

DOUZE bouts de chevrons et quatre panneaux, dont deux grands et deux petits, forment la boîte dans laquelle on pize la terre, toutes ces pièces sont mobiles de sorte que le moule se monte, qu'on le remplit, qu'on le démonte et qu'on le transporte de station en station, de couche en couche sur le mur même ; s'il falloit pizer la terre en bas, l'édifice n'auroit plus la même solidité, et peut-être ne viendroit-on pas à bout d'en mouler les pièces.

Des douze bouts de chevrons quatre servent couchés sur le mur ; on les appelle clefs ou lançonniers ; on les place à égale distance sur la longueur des grands panneaux, ils sont destinés à recevoir à chaque

extrémité les huit autres bouts de chevrons appellés *aiguilles ;* à cet effet, les chevrons *clefs* sont percés d'une mortaise, dans lesquelles entrent les tenons des chevrons *aiguilles ;* ceux-ci sont destinés à tenir droits et bien allignés les deux grands panneaux qu'on appelle *banches ;* ces deux espèces de chevrons forment la carcasse du moule, ainsi qu'on le voit dans les planches.

Proportions des chevrons clefs ou bajes du moule, et faits de bois dur.

Longueur, trois pieds cinq à six pouces.
Epaisseur, deux pouces six lignes.
Largeur, trois pouces.

Mortaises des deux extrémités, laissant six pouces de bois en dehors.

Longueur de celle de dessus, huit pouces.
Longueur de celle de dessous, sept pouces.
Largeur d'un bout à l'autre, un pouce à quinze lignes.

Nota. La différence de longueur des mortaises est nécessaire pour faciliter les coins qu'on y enfonce, pour mieux serrer les aiguilles contre le mur.

Proportions des chevrons placés droits, ou moutons appellés aiguilles.

Ces pièces sont au moule ce que sont les varauques à un vaisseau, et les côtes aux corps des animaux.

Ces aiguilles sont en bois blancs, si l'on veut ; mais elles seront plus solides et de plus longue durée étant faites de bois dur.

Proportions.

Equarrissage, trois pouces.

Longueur, cinq pieds.

A l'extrémité d'en bas un tenon, pour entrer dans chaque mortaise des clefs : l'autre extrémité reste quarrée.

Position : placés droits le long du mur.

Les tenons : largeur, trois pouces.
longueur, six pouces.
épaisseur, un pouce.

Ces tenons entrent dans les mortaises des clefs ; ces mêmes mortaises reçoivent aussi les coins qui serrent les tenons contre le mur.

Des coins.

Ce sont des morceaax de planches de bois

dur, dont la longueur est d'un pied; leur figure, d'un triangle isocèle, ayant quatre pouces à leur tête, et finissant en pointe aiguë.

Des étressillons.

Ce sont des morceaux de bâton au moyen desquels on règle la largeur du mur au haut du moule : ils entrent à mi-bois par leur extrémité dans les grands panneaux.

Des grands panneaux, nommés ordinairement banches.

Ce sont deux tables de planches de bois blanc, polies des deux côtés, afin que la terre ne puisse s'y accrocher, et qu'on les nettoie aisément; on leur donne trois pieds de hauteur, neuf pieds de longueur, quinze lignes d'épaisseur. Pour les maintenir plates et sans courbures, on les assemble à languettes et rainures, ensuite on les double aux deux extrémités et par le milieu, avec quatre bouts de planches de même bois, cloués en travers avec de forts cloux, ainsi qu'on le voit dans la figure.

On place aussi deux anneaux de fer ou

de nerfs de bœuf sur une des arêtes de ces deux tables, pour pouvoir les monter et transporter aisément à mesure que l'ouvrage avance. On ne présente jamais au mur que le côté le plus uni ; les traverses sont placées en dehors, et toujours contre les aiguilles, dont l'office est de les renforcer ; tels sont les grands côtés du moule, sur la longueur desquels on élève le mur.

Des petits panneaux, vulgairement appelés closoirs.

Leur longueur est de trois pieds,

Leur largeur, celle du mur.

On les appelle closoirs de leur fonction, qui n'est autre que de fermer le mur aux angles du bâtiment ; comme ils sont en l'air, on les accroche aux banches avec des sergens de menuisier, et l'on bat ainsi la terre verticalement.

On fait les closoirs avec les mêmes planches que les planchers, et on les soutient sans se voiler avec de petites traverses.

Procédé pour monter le moule.

1°. On asseoit les quatre clefs sur le mur

à distances égales, en prenant pour règle la longueur des grands panneaux ou banches.

Pour les bien placer on les encaisse dans un trou de même diamètre qu'on a fait dans le pizey.

2°. On place les aiguilles de chaque côté.

3°. On place les deux grands panneaux contre les aiguilles, les traverses occupant les places qui s'y appuyent.

4°. On pose les etressillons qui maintiennent en dedans et droits les grands panneaux ; et pour empêcher que ces etressillons ne tombent ou ne varient, on rapproche les aiguilles par en bas, en poussant des coins dans les mortaises, et on les lie par le haut d'un côté à l'autre par une corde qu'on serre en la tournant avec un bout de bois.

5°. Si l'on est à un angle, on pose le closoir ainsi qu'on l'a dit.

Description du pilon, pizon ou pizoir.

C'est du nom de cet outil important qu'est dérivé celui de la construction ; il en est le nerf, parce que de la manière dont il a été gouverné dépendent la force ou la foi-

blesse du pizey fait avec une terre égale.

Cet instrument est composé d'une masse de bois dur, et de racinaux s'il est possible, dans laquelle est emmanché un bout de bâton de trois pieds et demi de hauteur.

Cette masse est un quarré émoussé de dix pouces de longueur, six pouces de largeur, quatre et demi à cinq pouces d'épaisseur.

Pour le tailler suivant la forme qu'il doit avoir, on tire en travers un trait aux deux tiers de la longueur, laissant en bas la partie la plus longue ; on la réduit en un coin, conservant toute la largeur de la masse, et se terminant par un pouce qu'on arrondit : cette pointe doit être bien au milieu de la masse et perpendiculaire au manche.

Sur la partie supérieure et au centre on trace avec le compas un cercle de quatre à à cinq pouces de diamètre ; on amaigrit la masse sur ce cercle ; de quarrée elle devient ronde ; au centre du cercle on perce un trou de quatre pouces de profoudeur sur douze à quinze lignes de diamètre pour recevoir le manche.

On peut prendre pour la masse du bois de chêne, de frêne, de hêtre, de charme,

d'orme,

d'orme, de noyer ou châtaignier, etc. Plus le tissu en sera serré, plus aussi le coup du pizon aura d'effet.

L'ouvrier, pour s'en servir, le tient toujours avec les deux mains ; il plombe ainsi la terre, en dirigeant ses coups au-delà de ses pieds, & l'élevant de six pouces.

Des autres outils nécessaires à la construction du Pizey.

1°. Des échelles ; il en faut pour descendre dans la fosse d'où l'on tire la terre, et d'autres pour la monter sur le mur et la livrer au pizeur.

2°. Des nattes et paillassons pour couvrir le mur, et le garantir du hâle et des pluies.

3°. Des pioches, pelles, claies, pour saper et ameublir la terre, la rendre disponible à être employée au mur.

4°. Des corbeilles de grosse vannerie, pour porter la terre, avec un sac rempli de paille que le porteur met sur ses épaules, pour se garantir des meurtrissures que lui occasionneroit le poids de la corbeille ; il est des endroits où l'on préfere de porter la terre dans des hottes.

5°. Les arrosoirs à grille à très-petits trous, pour arroser légèrement une terre trop sèche.

6°. Une boulinière, espèce de hache tranchante dont on se sert pour creuser les boulins dans lesquels on place les lançonniers.

7°. Des sergens de menuisier, pour happer les closoirs contre les banches ou grands panneaux.

8°. Une règle, un plomb et un niveau, outils indispensables et communs à toutes sortes de constructions.

9°. Une scie, des cloux, un marteau, pour réparer les banches au besoin.

10°. Des cordes et étressillons, pour empêcher l'écartement des aiguilles au-dehors, et les maintenir à la largeur qu'on veut donner au mur en dedans. Comme les étressillons règlent la largeur du mur, on leur donne le nom de *gros de mur;* les cordes portent aussi le nom de brides, parce qu'effectivement elles en font l'emploi.

11°. Des grandes perches, très-fortes et solides, pour la construction des murs de pizey sans boulins.

Détail de la construction d'une maison avec cave, faite sans pierres, mais avec le Pizey béton et le Pizey-terre.

On sait de quelle importance est une bonne cave à un fabricant de tabac.

On creuse les fondemens à deux pieds de vide, en conservant exactement les parois de la terre de chaque côté de la fouille : on arrondit le massif de terre qui se trouve entre les fondemens, afin que ce massif ou noyau serve de ceintre à la voûte, et qu'il économise celui de charpente qu'on seroit obligé de faire.

Le béton est un mortier fait avec de la chaux, du sable et du gravier, ou des pierrailles : on le fait épais, et on le coule dans les tranchées des fondemens tout bouillant ; et à mesure qu'on le fait, on élève ce mur de niveau et dans toutes ses parties à la fois, si l'on peut : plus il est chaud, et plutôt il s'incorpore et devient rocher : pour hâter sa consolidation on y mêle un peu de chaux vive en poussière impalpa-

ble : elle s'empare de l'excès d'humidité qu'elle rencontre ; et en moins de vingt-quatre heures le mur est sec : mais le moindre grumeau est nuisible en ce que n'ayant pas assez d'eau pour s'en saturer, il se dilate, tombe en farine et ne peut faire corps : en montant les murs on fait aussi la voûte : il est bon que sa courbure approche le plus qu'on pourra du plein ceintre, elle en sera plus solide : on donne aux reins toute la force qu'on veut : on couvre cette voûte de terre : on peut marcher impunément dessus dès le lendemain qu'elle a été faite, si l'on a employé dans le béton de la chaux vive en poudre : on achève les murs de fondemens en les encaissant, du côté de la courbure de la voûte, dans des banches qu'on dispose à cet effet, et qu'on appuie avec de la terre dont on remplit les reins ; les murs et la voûte sont de cette façon d'une seule pièce : on ménage, d'après le plan de la maison, une ouverture à la cave, soit par les murs, soit par la voûte, en posant à la place qu'on destine son encadrement en bois ou en pierre de taille : l'ouvrage étant monté jusques au rez-de-chaussée et la voûte chargée de terre au

même niveau, il ne paroît plus que le pourtour des fondemens sur lesquels on élevera la maison.

A mesure que le pizey s'élève de six en six pouces, l'ouvrier qui est à l'angle du bâtiment y comprime la terre avec un soin particulier, parce qu'elle y est perpendiculaire ; en outre il ajoute à la solidité du mur un petit glacis, seconde espèce de moraine en mortier, de deux pieds sur chaque face extérieure, se profilant sur son épaisseur ; ce seront des espèces de refends qui ne peuvent que contribuer à consolider l'angle quand on n'a pas un double équipage pour n'en faire qu'une pièce. Ainsi, de six en six pouces, l'ouvrier posé un nouveau glacis, et de trois pouces en trois pouces il reçoit de nouvelle terre jusqu'à ce que le moule soit rempli ; mais ce remplissage est différent : du côté de l'angle il est plein, droit, et ne laisse aucun vide : du côté où le mur sera continué, on laisse une inclinaison au pizey pour mieux asseoir la banchée à laquelle on le joindra : cette pente est de trois cinquièmes de la hauteur du moule : si elle a trente pouces, la

pente est de dix-huit par le haut, finissant en bas par zéro.

La première banchée étant faite, on démonte le moule et on le place de suite, de façon qu'il comprend la pente du pan nouveau fait dont nous venons de parler. On fait la moraine du bas et on la continue sur la pente, soit comme ornement, soit pour plus exacte liaison des terres; l'ouvrage est le même pour toute la révolution ou cours de banchées : telle est la première, telle est la plus haute : mais les moraines doivent se croiser; et pour le faire on commence la seconde banchée par où l'on a fini la première. Un point essentiel est d'avoir plusieurs moules pour faire à la fois les angles : le mur en est bien plus solide que quand ils se terminent à pied droit, et qu'un cours de banchées croise l'autre sans liaison intime à l'angle.

On marque les endroits où seront les portes et les fenêtres pour y laisser des baies de largeur et hauteur suffisantes : pour en déterminer précisément la largeur, on place le closoir qui en est la mesure, et l'on pize contre lui la terre comme on fait pour

les angles. La hauteur est déterminée par un plateau de bois dur ou poitrail, de quatre pouces d'épais, de la largeur du mur, plus long d'un pied que la baie, sur lequel on fait le cours du pizey : on en voit la forme dans les figures. On fait les chambranles des baies, pour les portes extérieures et les fenêtres, ou en briques ou en pierres de taille. On ne les place qu'après avoir laissé au pizey la petite retraite que lui occasionne l'enlèvement de sa fraîcheur ; après quoi ces chambranles s'unissent parfaitement avec le pizey. Il n'en est pas de même des planches ou plateaux qu'on y emploie ; à defaut de pierres il faut former les chambranles en briques. Le poitrail qu'on a placé au haut de la baie reçoit toute la charge du mur supérieur, et permet qu'une simple pierre ou une rangée horisontale de briques forme la partie supérieure du chambranle, sans crainte que jamais elle fléchisse : les portes du dedans n'ont que faire de chambranles ni d'encadrement quand on les fait en menuiserie : elles s'appliquent sur le mur ; mais en l'élevant on fera bien de nicher dans le pizey des bouts de chevrons

à la hauteur où se placent ordinairement les gonds de portes. Ils ne peuvent qu'être très-utiles au menuisier : le mur d'ailleurs en reste plus intact.

On fait les cheminées dans ces maisons comme dans celles de pierres ; les murs de pizey résisteront au moins autant au feu que ceux de briques ; on fait le reste suivant l'usage ordinaire.

L'ouvrage des murs, quoique bien fait, va très-vîte dans le beau temps : il est de fait qu'avec un nombre suffisant d'ouvriers on peut les élever dans un seul jour de sept pieds et demi, c'est-à-dire placer sans crainte trois banchées l'une sur l'autre ; il est cependant de la prudence de n'en faire qu'une, à moins qu'on ne soit très-pressé.

La hauteur des planchers étant déterminée et les solives prêtes, on les place en montant le mur : on les asseoit ordinairement sur un cours de planches de sapin qui n'ont que six pouces de large, de même que les solives n'ont que six pouces de repos sur chaque mur : on massive du pizey dans les entre-voux pour les contenir.

Au lieu de planches on les garnit de fuseaux chargés d'un torchis de terre et de foin qu'on serre les uns contre les autres. Ils ont l'avantage de tenir les appartemens bien clos, et on les soustrait à la vue par un plafond de blanc en bourre ; argile mêlée avec de la bourre d'animaux, qui, étant en place, est d'une grande ténacité.

Si l'on donne au bâtiment seize pieds de hauteur par six cours de banchées, et un pied de mâçonnerie au-dessus, on aura un très-beau grenier. Le cultivateur pourra s'y loger en faisant servir le bas à sa fabrique de tabac : il pourra aussi lui tenir lieu de supplément à ses sécheries en automne : aucun autre lieu ne sera préférable au printemps pour y élever ses vers à soie : il suffira aisément pour en faire cent livres, à raison de deux onces de graine par pièce : c'est une aisance à sa maison qui lui devient de première nécessité, et qui ne coûte de plus que deux cours de bancheés.

On ne s'imagineroit pas que ces sortes de bâtimens fussent susceptibles de recevoir des ancres d'étage à autre pour plus de solidité ; ils le sont cependant ; ces renforts, qui n'ont rien de commun avec

la dépense des ancres de fer, sont d'un usage au moins aussi sûr, sans avoir le mauvais effet de paroître en dehors comme ont les autres.

Ceux-ci consistent en une file de planches de sapin qui s'accrochent les unes aux autres par un tenon et une mortaise taillés en queue d'hyronde. Leur épaisseur est de douze à quinze lignes sur neuf pouces de large ; on les place au milieu du mur, et comme il a environ dix-huit pouces de largeur, il résulte que ce cours de planches ne paroît point en dehors, puisque le mur excède l'ancre de quatre pouces et demi de chaque côté, sauf le fruit : on fait en sorte qu'en face d'un mur de refends la planche soit à son milieu pour y emmancher le tenon de celle qui courra sur le mur de refends sans que la première éclatte : on massive fortement le pizey le long de ces ancres ; on fait de même par-dessus, au moyen de quoi elles sont emboîtées et privées de l'air extérieur : le sapin se conserve admirablement dans ces murs : on démolit en 1747, dans un faubourg de Lyon, de l'autre côté du Rhône, une maison de pizey bâtie sous le règne de François

Premier en 1519 : les planches de sapin qui servoient d'ancres furent trouvées saines, entières, et de la couleur à-peu-près du pizey qui les enveloppoit : toutes les pièces de chêne qui avoient servi de poitrail aux portes et aux fenêtres étoient au contraire vermoulues : l'unique attention qu'on regarde comme essentielle est de ne placer ces ancres que bien sèches : si l'on ne veut pas couper entièrement les mortaises, on les entaille à mi-bois ; on en fait autant aux tenons ; on les applique l'un sur l'autre, et on les arrête avec cinq clous : le premier moyen est préférable.

Il ne reste plus qu'un mot à dire sur les escaliers : on les fait ordinairement à l'Italienne ; c'est-à-dire à double rampe, en conservant un noyau au milieu : si ce noyau est en pierre, on y niche les marches par un bout, et de l'autre on trace leur logement dans le mur de pizey ; il suffit d'un renfoncement de trois pouces, tant dans le noyau que dans le mur ; les marches étant posées droites, et les renfoncemens bien garnis, sont aussi solides que dans un mur de moëlons, et on leur donne les proportions que l'on veut. On sent bien

que la cage de ces escaliers est toujours formée par quatre murs, et que si on le place à un bout du bâtiment, il faut un mur de refends qui soit parallèle à celui du pignon.

Quant au couvert, il suffit qu'il ait pour aiguille le quart du diamètre du bâtiment, les murs compris; ainsi la largeur étant de vingt-quatre pieds, l'aiguille en aura six: on tracera cette inclinaison dans le moule, et on la suivra en montant les pignons; car il vaut mieux que le bâtiment soit terminé par deux pignons que par deux croupes. Il s'y trouve plus de logement et moins de dépense, puisque c'est la terre qui en fait tous les frais.

Le bâtiment étant fini, on bouche les boulins avec un mortier de chaux et des pierrailles; et au bout de l'année on emploie la hachette pour meurtrir le mur par des hachures, afin que le crépi puisse s'y accrocher: on l'en recouvre ensuite en employant le bal ai, et on le polit à la truelle de bois, excepté le socle, qui reste ordinairement en rustique. On peint les portes et les volets à l'huile; on carrele le grenier; on pose les croisées; on blan-

chit et polit de même les dedans ; le bâtiment est livré au vitrier qui y met la dernière main ; faute de vîtres, on se contente de chassis garnis de papier huilé.

On élevera encore ce mur de deux pieds par un encaissement de planches : cette précaution est nécessaire pour résister à la fonte des neiges et aux égouts du toît : si on faisoit cette partie du mur en pizey, ces eaux l'auroient bientôt détrempée, et la chûte du bâtiment en seroit la suite : au reste on peut la faire en briques, en cailloux, en moëllons, tout comme en béton ; mais ce dernier entre dans notre plan ; d'ailleurs il est plus solide puisqu'il ne fait qu'un tout, un ensemble avec les fondemens : ce soubassement achevé et arrasé, on trace à la craie les boulins dans lesquels on logera les lançonniers ou clefs du moule. On commence par un angle, et on fixe ces places de façon que les aiguilles se trouvent précisément au milieu des traverses qui renforcent les banches ou longs panneaux, afin que rien ne manque à la force du moule pour bien résister aux coups du pizoir.

Les places étant désignées, on fait un mortier de terre très-épais : on le moule

dans une petite caisse de la longueur qu'a le mur en épaisseur, et plus large en tout sens d'un pouce que n'est le lançonnier que ce mortier représente ; on peut faire en simple pizey ces modèles de clefs, en les pizant dans un bout de poutre, et les sortant quelques jours après qu'ils ont fait retraite : ces lançonniers de terre doivent être prêts lorsque le soubassement est achevé, afin que leur fabrication ne retarde point l'ouvrage : on les pose sur les places qu'on a tracées. Alors on achève le mur en béton, en l'élevant jusqu'au niveau de ces lançonniers de terre : on peut les ôter le lendemain, et y substituer les vrais lançonniers de bois dont ils ont ménagé la place quand on achevoit le soubassement en y coulant le béton : après une solidité suffisante et reconnue, on monte le moule, et l'on commence l'ouvrage du pizey par l'angle ; ce qui exige qu'on attache le closoir en dehors, et au bout du moule où le mur sera perpendiculaire.

On couvre les lançonniers d'un pouce de terre meuble pour les mettre de niveau avec le mur de béton : cette terre fugace en facilitera la sortie lorsque la pre-

mière révolution sera faite sur chacun, et qu'il faudra promener le moule de place en place.

Le moule étant assis, bien consolidé, et dressé par le haut avec les brides de corde, les coins enfoncés au pied des aiguilles, son aplomb vérifié, et sa diminution d'épaisseur réglée à une ligne par pied de chaque côté, on fait un léger glacis de mortier dans le bas du moule, afin qu'il ne s'échappe aucune terre sous les coups de pizon, et que cet outil puisse bien la mouler sur l'allignement du soubassement. Ce même glacis sera répété à chaque révolution. Il prend le nom de *moraine* : il y en a encore d'autres dont nous parlerons à leur place.

Le moule dressé présente entre les quatre brides trois places pour autaut de pizeurs : on place le plus habile à l'angle : il commande les deux autres; et tous, de temps à autre, vérifient avec leurs aplombs si le moule ne s'est pas dérangé, pour y remédier sur le champ. Les échelles, les porteurs, les terrassiers sont supposés être en nombre suffisant pour servir ces trois ouvriers relativement à l'élévation du bâtiment.

La première terre se place le long de la moraine, et le pizon l'y comprime sans violence ; mais il la massive de suite avec l'attention de n'en laisser aucune partie qui ne le soit pas. Jamais on ne doit mettre plus de trois pouces de terre sans l'étendre également, et sans la pizer avant d'en recevoir de la nouvelle : on pourroit donner le nom de lits, de pizées, ou de couches à ces différentes reprises, et dire qu'une banchée de deux pieds et demi de hauteur doit être composée de dix couches ou pizées de terre.

Les premiers coups du pizoir se dirigent toujours d'abord sur le pourtour du mur, puis sur l'épaisseur, d'un bout à l'autre ; le second tour croise les coups du premier : les coups se portent à-plomb, excepté sous les brides qui, étant trop basses, les obligent de biaiser un peu leurs pizons ; ordinairement ils travaillent ensemble dans ces places, ils croisent leurs coups, et le pizey en est aussi solide qu'ailleurs ; mais on rendra le moule plus parfait, et les ouvriers travailleront à leur aise, en allongeant les aiguilles de manière que les pizeurs

seurs puissent aller droits sous les brides d'un bout du moule à l'autre.

Second procédé pour bâtir en Pizey.

La manière de fonder est la même que dans le premier procédé, mais il y a quelque différence dans l'élévation des murs. Le moule que supportoient les clefs, et que formoient les aiguilles est porté par de grandes colonnes de bois de sapin qu'on fiche en terre, et qu'on contrebutte par d'autres inclinées au quarante-cinquième degré : celles-ci présentent plus d'assise au moule, et plus de résistance au pizon ; aussi fait-on le moule un quart plus grand, puisqu'on lui donne treize pieds de longueur, trois de hauteur, et qu'on y place quatre pizeurs.

On place les baies comme dans la première méthode, moyennant le closoir; mais pour aller plus vîte et donner plus de corps au bâtiment, on n'ouvre que celles des portes, à cause du besoin de communiquer d'un bout à l'autre toutes les fois que les maçons le veulent; le reste s'élève en massif; on en perce ensuite les baies à volonté.

En portant dans les angles un double équipage de colonnes, on a l'avantage de les massiver tout à la fois sur une longueur de vingt-six pieds ; ce qui les renforce singulièrement, sans qu'ils aient besoin d'y employer des refends en mâçonnerie.

On ne distingue point les différentes révolutions du moule, ni les joints de chaque banchée par des moraines. Les ouvriers font glisser le moule de l'une à l'autre, et si la hauteur et la solidité des colonnes le leur permettent, ainsi que la force de la terre, ils font deux banchées l'une sur l'autre avant de les déplacer. Cette méthode est surtout très-expéditive dans les murs d'écuries, fournils, étables, et de clôture, en leur donnant tout à la fois la hauteur qu'ils doivent avoir. Une maison ordinaire à la campagne est élevée en trois tours doubles : on y trouve un rez-de-chaussée d'onze pieds, y compris le plancher ; un entre-sol de huit, et un vaste grenier sous le toît ; c'est aussi tout ce qu'il faut à la campagne : ainsi la première méthode paroît plus convenable dans les villes, par rapport à la facilité des transports du moule, et à l'élévation des bâtimens, auxquels on

donne jusqu'à trois étages, et la seconde à la campagne.

Du toît.

La meilleure façon qu'on puisse suivre est celle des Romains : on ne sauroit présenter trop peu de résistance aux vents qui se font bien plus sentir à la campagne que dans les rues, souvent environnées de hauts bâtimens, comme les édifices sacrés, ou couvertes par des murs et des fortifications.

L'aiguille du pignon ne doit être élevée que du quart au plus du diamètre de la maison : ainsi elle aura cinq pieds si la largeur est de vingt.

Des tuiles creuses.

Quant aux tuiles, tous les méridionaux emploient la forme des creusets qui présentent une rigole : deux rangées sont recouvertes à moitié par une file de même forme qui est renversée : cette couverture est solide, mais elle est lourde. Les Anglois l'ont perfectionnée et rendue plus légère en donnant à leurs tuiles la forme de la lettre S couchée, au moyen de laquelle les rangées se recouvrent d'elles-

mêmes ; ils leur donnent aussi moins d'épaisseur : l'économie est très-considérable du côté de la charpente.

Des voûtes, des piliers et des colonnes.

On est redevable à M. Defay de nous avoir présenté la manière d'imiter en béton les pierres de taille pour élever des monumens publics ; mais M. Cointercaux, en l'appliquant au pizey, a rendu à la société un service plus général, puisque toutes les classes peuvent en profiter. En effet, en pizant une bonne terre forte dans des moules adaptés à l'emploi, on en tire pour des piliers un bloc tout taillé et de forme quarrée ; elle sera ronde si on la destine au fût d'une colonne ; ou bien elle prendra celle d'une portion de cercle pour former une voûte ; il ne s'agit plus que de les tenir à couvert pendant quelque temps, afin qu'en séchant ces blocs aient le temps de prendre leur retraite avant qu'ils soient employés. Il est beaucoup de profils dans l'architecture, tels que les fasces d'architraves, les plinthes, etc. qu'on pourroit modeler de même, et dont nous nous abstenons de parler, puisqu'il n'est ici question

que du simple nécessaire ; mais nous ne devons pas moins un tribut d'éloge au talent de M. Cointercaux pour avoir fait un véritable art de cette architecture rurale abandonnée avant lui aux mains les plus grossières.

Nous nous faisons honneur de publier que nous n'avons pu faire rien de mieux que de copier une partie des gravures dont il a accompagné le premier cahier de son école pratique ; service signalé qui rendra à la patrie ses forêts, aux citoyens leur sûreté, et qui constitue cet habile artiste le bienfaiteur de tous les pays où l'on ignore l'art de bâtir en pizey.

Des sécheries.

Leur nom désigne leur destination ; on les fait de plusieurs façons ; les unes sont de très-longs et très-dispendieux bâtimens, ordinairement en bois, et fermés à joints lâches par des planches jusqu'à mi-hauteur ; tantôt leurs principaux piliers sont fichés en terre, et tantôt ils reposent sur une sablière dans laquelle ils sont emmanchés par tenons et mortaises ; on les expose sur les hauteurs pour que les feuilles de tabac qui

y sont suspendues jouissent d'un plus grand courant d'air. Cette position les fait insensiblement courber ; un toît élevé, lorsqu'on l'y ajoute, augmentant par le haut la résistance, en précipite l'inclinaison ; on est obligé d'appuyer le bâtiment par des contreforts qui eux-mêmes cèdent et se pourrissent en peu d'années. Les réparations y sont continuelles ; d'ailleurs la suspension des feuilles devient dispendieuse autant que difficile entre la charpente, et les feuilles se déchirent en montant, plaçant, et descendant les guirlandes. Ces sortes de sécheries n'ont rien de commun avec celles d'un cultivateur économe.

Des colonnes ou piliers de pizey espacés d'une toise, de centre en centre, et de douze pieds de hauteur, une charpente brute et légère, un toît de chaume ou de bardeaux, des linteaux cloués en travers du haut en bas, espacés de trente pouces pour recevoir les guirlandes qu'on y accroche ; un entourage de gaulettes coupées dans un taillis de de quinze ans fichées en terre, et placées contre des perches couchées en travers, en attendant qu'une palissade de mûriers blancs les remplace, douze à quinze pieds de largeur

au plus : telle est la sécherie qui convient à un cultivateur qui ne veut pas se ruiner.

Dans tous les cas on doit poser pour principe que ces hangards doivent être plutôt allongés qu'élevés, et que trop de largeur empêche les feuilles de sécher aussi vîte au milieu que sur les rives ; quelquefois même elles y noircissent, sur-tout quand elles y ont été placées humides.

On n'oublie jamais de faire un fossé à l'entour des sécheries pour reçevoir les eaux de pluies ; il est essentiel que leur sol soit toujours sec.

Sécherie tournante.

La sixième planche est la maison d'un planteur de Virginie, dont M. du Chatelux a apporté le plan qu'il a dessiné lui-même sur les lieux.

Il présente un quarré long, dont les petits côtés ont vingt-cinq toises et les grands soixante-quinze ; le bâtiment de maître, placé au fond de la cour, au milieu d'un petit côté, est en face de l'entrée ; des deux pignons partent deux galeries de douze pieds de large et de haut qui tournent à l'entour ;

elles sont plus élevées de trois pieds que le sol de la cour, et un glacis de gazon raccorde cette différence.

Le milieu de la cour est occupé par un jardin potager renfoncé de deux pieds plus bas que la cour ; de façon qu'entre ce renfoncement et les galeries il ne reste qu'un chemin tournant ou allée de trente pieds de large.

La mesure de ces galeries offre une longueur de deux cents toises qui servent de sécherie sous l'œil du maître ; on a d'autres passages pour le temps où le tabac y est suspendu.

Ces galeries représentent ouvertes la moitié des bâtimens dont elles font partie ; dans l'autre, on trouve des magasins, des écuries, des granges, dont la plupart les suppléent au besoin.

L'accouplement des colonnes qu'on y a observée offre, au premier coup-d'œil, le ton d'une élégance très-agréable, quoiqu'elle disparoisse à l'examen ; un attique modeste forme l'entresol élevé au-dessus du rez-de-chaussée du bâtiment , et achève l'illusion on croit entrer dans un palais, et l'on se trouve dans une charmante, mais très-simple habitation.

CHAPITRE VIII.

Des engrais.

Principes généraux et particuliers.

Tous les animaux, toutes les plantes, tout ce qui existe dans le systême général de la terre, n'est qu'un composé, organisé différemment par les élémens d'après les loix de la nature. Tous les corps, dans le règne animal, ainsi que dans celui des végétaux, connoissent deux limites dans l'espace de temps qui leur est assigné pour leur existence : le point de leur perfection et celui de leur destruction totale. Le premier est la mesure parfaite de ce qu'ils peuvent être ; le second, leur retour complet aux élémens dont ils étoient formés, et qu'on appelle dissolution. De ce dernier état résultent de nouveaux corps différemment organisés de ce qu'ils étoient ; à leur tour, et après avoir rempli le période de leur vie, ils en orga-

nisent d'autres ; les moyens sont toujours les mêmes ; ils s'empruntent continuellement les uns des autres dans leur naissance, leur vie et leur mort. L'arbre le plus ancien et le plus élevé n'est devenu tel qu'aux dépens des substances qui l'ont précédé ; le bœuf et le cheval, tous les animaux herbivores, ne sont que la représentation animée de l'herbe qu'ils ont dévorée ; les carnivores, soit dans l'eau, soit sur la terre, n'existent que par la destruction d'autres animaux. Un homme, dont le poids commun de son corps pendant un siècle seroit de cent livres, et qui auroit mangé par jour une livre de viande, se trouveroit en avoir digéré trente-six mille cinq cent vingt-cinq, c'est-à-dire au-delà de quarante-cinq gros bœufs, dont le comestible auroit été de huit cents pesant, l'un dans l'autre.

Pour fournir cette succession de matières, la nature a ordonné qu'elle reprît ses formes élémentaires dans la terre qui en étoit la matrice ; et pour remplir cet objet, elle a constitué deux laboratoires ; le premier, très-lent, c'est celui du temps ; dans le second, infiniment court, elle opère par la digestion, qui n'est qu'une espèce de putré-

faction ; mais elle joint à ce mode la nécessité particulière de rendre à la terre, sans perte de temps, l'excédent de cette nourriture, reste de l'existence des animaux. Un chêne de trois cent seize ans parfaitement sain eût été cent ans a se détruire par le temps, le feu le consume en vingt-quatre heures ; un gros bœuf auroit eu une vieillesse de dix ans, et trois heures suffisent pour le consommer. Deux cents bœufs, tués par jour dans Paris, ne sont plus le lendemain que des élémens à éloigner pour rentrer dans une nouvelle activité, et préserver de la mort une grande population dont ils avoient la veille prolongé la vie. C'est cette dernière analyse que nous connoissons sous le nom d'engrais ou de fumier ; on les distingue ou par les trois règnes qui tous y contribuent, ou par les noms de gros fumiers, d'engrais secs et liquides ; mais la nomenclature la plus sûre est de n'avoir égard qu'à leur emploi.

Des engrais du règne animal.

Nous avons fixé précédemment quelle étoit la quantité de bétail nécessaire à l'ex-

ploitation d'une grande culture pour lui fournir le fumier dont elle auroit besoin ; nous passons aux procédés qui peuvent l'améliorer au plus haut point, afin que son effet le soit aussi ; le tabac en a sur-tout besoin : cette plante, déjà âcre de sa nature, et dont la destination est d'irriter le genre nerveux, le devient encore davantage, lorsqu'elle croît au milieu des engrais les plus actifs ; ce sont eux en effet qui lui fournissent la grande quantité de sel alkali qu'on trouve dans leurs cendres ; on l'augmente même en Hongrie, en le faisant entrer dans la sauce pour en augmenter l'odeur.

La meilleure manière d'employer cet engrais est d'attendre qu'il ait pris une espèce d'homogénéïté, et qu'il soit devenu un corps gras qu'on puisse couper à la bêche ; il n'agit qu'en raison de la dissolution des parties qui le composent ; en état de litière il est absolument nul, parce qu'il n'a pas subi la fermentation qui le rend propre à féconder les plantes auxquelles on l'applique.

On hâte cet état de plusieurs façons : la première est d'avoir deux fosses, et de ne vuider l'une que lorsque l'autre est pleine ;

elles sont censées l'une et l'autre être un dépôt suffisant pour chaque année ; l'engrais a un an pour devenir excellent.

A défaut on place un ratelier portatif sur la motte à fumier, on y fait passer les vaches le matin après qu'elles ont déjeûné et été traites ; lorsqu'elles y sont accoutumées, elles s'y vuident, et leur trépignement, ainsi que le poids de leur corps, paîtrissent en quelque sorte la litière qu'on y met tous les jours et l'avancent singulièrement ; c'est sur-tout en hiver qu'elles s'y plaisent parce qu'elles y ont les pieds chauds ; elles y mangent volontiers et ne demanderoient pas à en sortir. Pendant qu'elles y sont les servantes nétoyent leur écurie, mettent de la litière neuve ; et quand le bétail est rentré, elles enlèvent la vieille et en chargent la motte.

En Angleterre ce traitement est commun aux jeunes poulains en hiver, mais on les laisse sur la motte à fumier aussi long-temps qu'ils s'y plaisent ; on leur laisse même la liberté d'y monter ou d'en descendre à toute heure de la journée ; on a remarqué qu'ils croissent plus promptement et deviennent plus beaux en ne souffrant pas des rigueurs

de la saison ; d'ailleurs le fumier en est bien plus gras.

A défaut de ces ressources, on avance un fumier tardif en l'arrosant avec de l'eau bouillante, sans le noyer, car alors le remède seroit pire que le mal ; et si l'on a le choix des eaux on prendra par préférence celle des lessives, d'une marre, fossé ou étang, toutes les eaux stagnantes préférablement à celles des rivières, et celles-ci plutôt que l'eau de puits, toujours plus ou moins séléniteuse ; ce moyen est très-connu en Suisse, où le climat et les terres, pauvres de leur nature, exigent en général beaucoup de fumier de la meilleure qualité.

Cette espèce d'engrais est principalement destiné aux terres ; quelque bon qu'il soit également aux prés, on se dispense de le répandre sur l'herbe, quoiqu'en automne, parce que le peu de paille qui pourroit y rester, une fois rendue à l'air libre, s'y lave au lieu de s'y consumer ; elle reste dans la nouvelle herbe, et elle communique au foin un goût de litière qui repousse les animaux ; alors on augmente le fumier par différens procédés.

On fait creuser de quatre pieds les fosses à fumier, on en pave le fond et l'on garnit le tour en maçonnerie si l'on veut ; on remplit ce fond de terre franche, lit par lit, avec de la bruyère ou des fagots de broussailles, et sur-tout du genet, soit épineux, soit ordinaire, jusqu'au rez-de-chaussée, on arrose ces différentes couches à mesure qu'on les établit ; si l'on est à portée d'avoir de l'eau de mer, on lui donnera, ainsi qu'on le fait en Angleterre, la préférence ; à défaut on peut y fondre du sel ; celui des salpêtriers y est très-bon, ainsi que les eaux mères de leurs cuites ; il en est de même des eaux de cuisine, de tannerie, triperies, fonderies de suifs, tueries, poisonneries, marées de marché, manufactures de colle forte, amidonneries, des égoûts de ville, urines, de toutes celles enfin imprégnées des restes du genre animal ; à défaut on se contente des eaux qu'on a sous la main, on en humecte bien la masse, et l'on forme insensiblement sur ce fondement la motte à fumier. Quand elle a acquis toute sa hauteur, on l'encaisse avec un mur de gazon qui la garantit de tous les côtés du hâle et du soleil ; cette nouvelle terre se

bonifie et augmente la quantité de celle du fond ; les urines de vaches et les pluies cherchant à s'écouler, se rencontrent et s'y imbibent, la terre devient noire, grasse, onctueuse à couper ; on la retire de la fosse après que l'engrais a été enlevé, et on la met à couvert, pour s'en servir sur les prés. Si pendant qu'on le lève on a de la marne à sa disposition, on le mêle avec elle, soit exactement sur l'heure même, soit seulement par couches ; et lorsque ces différens lits ont suffisamment resté en cet état, et qu'on en a le temps, on coupe le tas peu à peu ; en tombant, les deux espèces de terre se mêlent parfaitement, des ouvriers l'amoncèlent du côté opposé, et l'on se trouve avoir un engrais singulièrement propre à enrichir la terre, sur-tout lorsqu'on a eu la prudence de le laisser fermenter pendant quelques mois dans son nouvel état ; on le sème à la volée sur les prés comme sur les bleds, au printemps, après une pluie, et un coup de herse dont les dents de fer n'aient pas au-delà de quatre pouces de longueur, mais soient serrées ; il est aussi très énergique pour le tabac.

Suite du Règne animal.

Des Parcs.

Les parcs sont des enceintes amovibles faites sur les terres qu'on doit semer en octobre, construites en claies, et dans lesquelles couchent les troupeaux de moutons depuis l'entrée de l'été jusqu'en automne : on les établit au gré de la terre, des labours, des saisons et des circonstances : en changeant le parc, on laboure l'espace qu'il a occupé.

Ils sont généralement la plus excellente manière de fumer les terres et même les prés ; soit qu'il paroisse encore après la sortie du bétail un peu d'herbe ou non, elle sera bientôt revenue avec profusion. Tels sont les herbages où s'engraissent en Normandie les bœufs et les chevaux qu'on y fait entrer.

Le parc, pour être utile aux terres à tabac, s'applique différemment : on n'y fait entrer le troupeau que le matin, après que les gelées blanches ou la rosée sont dissi-

pées ; le soir le troupeau rentre dans la bergerie au coucher du soleil, et même une heure avant.

Le fourrage que les moutons y mangent doit être mêlé de verd et de sec : ils urineroient trop peu avec ce dernier : tout verd il leur causeroit des tranchées : il aura été ramassé au soleil ou au grand air, serré de jour, et jamais humide : on le leur donne avec du sel dans des petits rateliers.

La figure du parc suivra les lignes des tranchées qui auront été ouvertes dès la cessation de la grosse gelée; elles sont si essentielles que si le second coup de charrue s'opposoit à ce qu'on les fît de bonne heure, il vaudroit mieux le donner coup sur coup en automne, et ouvrir les tranchées avant l'hiver ; on commence toujours le parc par un coin de la plantation ; et avant de le changer de place, on en comble les tranchées : il est à propos qu'en les creusant on en jette également la terre de chaque côté, et qu'elle y soit à plat et non en ados ; elle en est améliorée plus également, et le troupeau y séjourne avec facilité.

Jamais le troupeau ne doit parquer les jours de pluie ou de brouillards constans

pendant la journée, ils le pourrissent ; le mouton ne veut qu'un sol sec et un beau temps : les Anglois ont tâché de l'acclimater à l'humidité de leur île ; mais ils en ont perdu une quantité si excessive, qu'ils ont été obligés de construire des bergeries pour les loger pendant l'hiver.

Pour faire tourner au profit de la plantation leur séjour dans ces bâtimens, on en couvre le parquet d'un pouce ou deux de terre ameublie par la claie ; on l'y transporte à la brouette ; on l'étend à la pêle et au rateau, et on la couvre légerement de paille longue : on a soin de la lever avant qu'on en change la terre ; les urines ne parviennent pas moins dessous, et la laine de ces animaux se conserve propre et sans crottes : c'est une seconde façon de se procurer une terre végétale. Lorsqu'on l'étend dans la tranchée, on le fait toujours lit par lit, et chaque lit doit être arrosé avant d'y jetter la terre de la tranchée : mais quand on n'en a qu'une petite quantité, on la met dans le trou qu'on a fait pour la plante : elle le comble ; on y enfonce une seconde fois le plantoir ; on place la plante, et on l'arrose abondamment. Ce procédé

supplée à la quantité si la plante reprend dans l'instant.

Si l'on a abondamment de la paille, on fera très-bien d'en semer une très-légère couche sur la terre même du parc : le troupeau y reposera mieux ; on la lève avec les claies ; elle sert ainsi plusieurs jours ; et son effet dans le parc est le même que dans la bergerie.

La meilleure méthode pour loger les troupeaux est un hangard clos par un mur de sûreté en dehors, dans lequel on pratique des barbacannes à la hauteur de quatre pieds, pour maintenir un courant d'air au-dedans ; autour de la cour il suffit de poteaux pour en supporter le toît. La fosse au fumier est au milieu.

Le fumier d'hiver des moutons est sec comme la paille dont on les nourrit ordinairement : les crottins sont d'un côté, et la paille de l'autre sans liaison : pour l'améliorer on leur donne des racines ; on sème du sel en poudre sur le fourrage : plus ils boivent, plus le fumier prend de corps ; mais celui d'été est excellent, et meilleur encore lorsqu'au lieu de lever tous les jours la litière, on ne fait que la charger de nouvelle paille :

la chaleur de leurs corps y excite une fermentation peu sensible au-dessus, mais très-forte dans le fond ; elle le rend le plus énergique engrais qu'on puisse appliquer au tabac : sous un hangard pareil à celui que nous venons de décrire, les moutons toujours au grand air n'ont pas paru en souffrir, quoiqu'avec quatre pieds de litière sous eux.

Du parc des bœufs.

On élève en Hongrie de très-grands troupeaux de bœufs pour la consommation de Vienne et des pays héréditaires : on les parque pendant l'hiver, en mettant dans leur enceinte une meule considérable de fourrage plus ou moins bon, suivant le succès qu'ont eu les prés ; mais le plus souvent de paille à froment toute seule. On rapproche ces enceintes des maisons pour éviter qu'on n'en vole : car pour les loups, jamais ils ne tentent de s'en approcher. Les bœufs y entrent ordinairement à la fin d'octobre, et n'en sortent qu'à celle d'avril, époque où l'herbe commence à pouvoir être broutée : il est certain que cette façon de

fumer un terrein ne peut être meilleure ; mais il ne faut pas moins que d'un pays aussi dépeuplé que la Hongrie pour pouvoir élever des troupeaux aussi nombreux : les plantes y croissent de toute beauté ; mais les seuls grands propriétaires ont le privilege d'en jouir, tout le pays étant sous le régime féodal, et les propriétés dans les mains de la noblesse.

De la matière fécale.

A la suite des deux grands moyens dont nous venons de parler en est un encore plus considérable, dont les françois commencent à sentir l'utilité : ce sont les matières fécales ; mais il est connu dans toute la Flandre et le Hainault, dans la Hollande et l'Artois ; dans toute l'Asie, et surtout à la Chine. A Dunkerque, cet engrais est devenu depuis vingt à trente ans un objet de commerce ; à Grenoble, les fermiers des environs en font un article de leurs baux : les laboureurs de la Touraine l'achetent pour échauffer leurs terres qui sont naturellement froides ; en Normandie, l'usage s'en étend tous les jours ; à

Aix, Marseille, dans toute la Provence, des âniers, des muletiers le ramassent soigneusement tous les jours ; la ville de Paris est presque sur le point d'ouvrir les yeux à cet égard : il n'est pas douteux que l'agriculture prenant faveur à l'ombre de la liberté, les matières fécales qui en sortent abondamment prendront une valeur qu'elles n'ont pas actuellement, et que les propriétaires qui ont payé jusqu'à ce jour l'enlèvement de ces matières seront enfin payés à leur tour.

Depuis qu'un homme industrieux est parvenu à dessécher ces matières, et à leur ôter l'infection qu'elles exhaloient, le transport en est devenu si aisé, qu'elles circuleront vraisemblablement dans toutes les provinces, comme elles le font déjà dans le Cotentin où elles s'achetent chèrement ; aucun engrais ne fait autant prospérer le tabac ; il est même supérieur à celui de moutons par rapport au résidu des matières animales dont il est en partie composé : les papiers publics l'annoncent également bon à toutes les plantes, aux prés, au bled, aux arbres fruitiers, également comme aux jardins ; deux setiers, mesure de Paris, qui

pèsent environ cinq cents livres, suffisent à un arpent de bled, et ne coûtent que vingt-quatre livres ; on s'en sert comme de la terre végétale dont nous avons donné le procédé, et son effet doit y être au moins égal, s'il n'est pas supérieur. Il arrivera peut-être même un jour que cet engrais desséché sera employé pour rétablir les terres épuisées de nos colonies sur lesquelles on commence aujourd'hui à répandre le fumier des animaux nombreux qu'on entretient sur les grandes habitations.

En Flandre on emploie ces matières liquides et trop infectes sur les terres qu'on destine à porter des colzats, de la navette, du lin et des pavots : on les étend avant l'hiver : les pluies les délayent et en garnissent toute la surface : on les enterre avant les grosses gelées, et lorsqu'elles sont passées, on garnit ces terres des plantes auxquelles on les destine : il n'est pas étonnant qu'on en tire une valeur qui s'élève jusqu'à six cents livres par arpent ; ce qui assure déjà à ces matières une grande importance, et fait espérer qu'elle sera encore plus marquée dans celles que leur état de dessication mettra à même d'être em-

ployées aux cultures les plus précieuses ; ainsi qu'on le fait à la Chine, en Egypte, en Syrie, et dans le Levant en général. Nous la soupçonnons extrêmement propre aux cotons et aux indigos.

Voieries des rues.

Cet engrais n'est pas moins dégoûtant que la matière fécale en l'état liquide qu'elle a dans les fosses, mais il est un moyen de lui ôter son infection ; il est vrai qu'il n'est pas à la portée de tous les cultivateurs, soit du côté de la fortune, soit de celui des emplacemens : nous l'avons vu pratiquer en grand par un particulier riche dont la maison est adossée à une colline de pierres calcaires ; il en faisoit tirer des moëlons, et les réduisoit en chaux vive : son four étoit dans sa basse-cour, et il y conservoit sa chaux ; il avoit aussi fait un prix pour chaque tombereau de voieries qu'on lui amenoit : sous un hangard couvert étoit un bassin rond assez creux, ayant au milieu un arbre dans lequel passoient en travers des espèces de soliveaux placés en sautoir comme les bâtons des cages de perro-

quets : l'arbre étoit tournant au moyen de deux pivots placés l'un en haut, l'autre en bas, et d'un grand levier dont on attachoit l'extrémité à la queue d'un cheval : on remplissoit le creux d'une couche alternative de chaux en pierres et de voieries, et l'on y introduisoit de l'eau à fur et mesure de besoin : la chaleur étoit terrible dans le creux ; et quand une fois l'arbre tournant pouvoit jouer avec tous ses bras, les matières animales étoient bientôt dissoutes et neutralisées : cette masse étant refroidie, on la gâchoit avec autant de terre franche, et on la mettoit à couvert dans le même lieu ; on se servoit de machines semblables pour gâcher le mortier d'un pont de briques qu'on construisoit sur la save ; on y trouvoit une grande économie de bras, et l'ouvrage mieux fait en général, ses leviers étant beaucoup plus puissans que ceux des hommes, et tout à la fois en plus grand nombre. Nous placerons dans le même cas le sang et les entrailles des tueries dont on peut faire un excellent engrais, en les neutralisant comme les voieries.

La Colombine et la Poulnée.

Ces deux espèces d'engrais sont plus communes dans les pays chauds que dans les nôtres : on les met au premier rang de ceux qui conviennent le plus au tabac : il n'est aucune maison à la campagne dans toute la Perse où il n'y ait un colombier considérable ; les pigeons y trouvent de toutes parts ou du sel, ou des fontaines salées ; leur fiente en est plus active, la sève qu'elle enrichit plus fine, plus pénétrante, les plantes plus délicates ; ces pigeonniers sont aussi très-nombreux en Egypte ; les pigeons y trouvent le natron, qui n'est autre chose que du sel marin un peu dénaturé ; les Egyptiens s'en servent comme les Perses, et l'emploient au pied de leurs melons et de leurs concombres qu'ils arrosent en même-temps qu'ils les plantent : la nature fait le reste ; ils n'ont plus qu'à les cueillir quand ils sont mûrs.

La vase des rades fermées, des jettées, chenals, et bassins des ports, hâvres, etc.

Nous plaçons dans le nombre des engrais

tirés du règne animal ces matières, parce que réellement elles ne doivent leur extrême fertilité qu'aux parties animales des poissons, ou vivans ou morts, dont elles sont chargées en arrivant sur les bords de la mer dont le flot les chasse. On ne peut rien employer de meilleur ; heureux ceux qui sont dans le cas d'en profiter : nous présumons que les marnières qui se trouvent aujourd'hui au milieu des terres n'ont point d'autre origine, à voir leur sensibilité aux moindres acides avec lesquels on les éprouve, et les couleurs de toutes sortes dont la main du temps les a chargées.

Les Allemands rendent l'eau plus végétative en couvrant le fond d'une marre avec du fumier : ils la remplissent ensuite d'eau, et l'y laissent séjourner et fermenter à leur gré ; ensuite ils la répandent par arrosement ou par irrigation sur leurs jardins et sur leurs prés ; elle est excellente aux plantes de tabac, pour rétablir celles qui languissent ; cette méthode n'est point à négliger.

Nous passons à la substance que la nature a semée avec le plus de profusion sur le

globe, du bienfait de laquelle le despotisme fiscal a privé les François pendant plusieurs siècles, et dont l'usage vient d'être rétabli avec la liberté, la constitution et les loix.

Du Sel marin, considéré comme engrais pour le tabac.

La Hongrie est pleine de sel marin fossile; cependant, dans aucune des cultures qu'on y pratique on ne fait usage de ce sel en nature, mais l'on en donne au bétail et aux troupeaux : leur fumier en est meilleur.

Dans les montagnes de Suisse, où l'on trait les vaches deux fois le jour, jamais on n'oublie de leur donner à chaque fois un peu de sel sur leur langue qu'elles offrent à cet effet au vacher : elles ne céderoient pas leur place à d'autres, et s'obstineroient à l'attendre si le vacher les en vouloit priver. Dans ces vastes pacages il les appelle au son du cornet : elles se rendent aussi-tôt auprès de lui et s'y mettent en file, gardant exactement leurs places; celle qui porte la sonnette conserve la première : le

vacher s'assied, pose son baquet, la trait, et lui présente sa petite portion de sel : aussitôt elle part, et cède sa place à la suivante qui est traitée de même ; leur lait en est meilleur, plus abondant, et les fromages ont plus de goût ; ce sont les gruyères.

Les vaches de la Normandie, de la Picardie, du Calaisis, de la Flandre Autrichienne, de la Hollande, etc, riveraines de la mer, se tiennent la plupart du temps sur les plages, et suivent le décours des marées pour manger le peu de plantes que le flot a détachées, ou qui y croissent : elles y trouvent un goût que n'a pas leur fourrage ordinaire, et leur lait est préféré dans les marchés ; tel est celui du Cotentin.

C'est pareillement au sel administré dans la boisson des vaches qu'on doit la bonté du beurre de Bretagne, des fromages de Chester, et que l'Irlande a l'obligation du commerce de son beurre, dont la marine royale de France se pourvoit, ne pouvant le faire de celui de ses propres campagnes.

Les moutons de Ganges et de la Crau, ceux de prés salés ne sont autant estimés pour la délicatesse de leur chair, que

parce qu'ils lèchent continuellemeut les cailloux voisins de la mer au milieu desquels ils paissent.

On connoît l'activité du fumier de pigeons, et leur avidité pour le sel : il n'est pas de meilleur moyen pour dépeupler les colombiers voisins, que d'en présenter l'appât dans celui qu'on veut regarnir.

Ce ne sont pas seulement les viandes qui rendent les matières fécales aussi fécondantes qu'elles le sont, mais c'est encore le sel dont elles étoient assaisonnées. Vingt-cinq millions d'individus, à raison de six livres de sel par an, en consomment cent cinquante millions de livres, qui sont encore augmentées par les salaisons qui viennent du dehors.

Par-tout on éprouve le bon effet du sel dans la végétation des plantes, quand il a subi dans l'estomach le travail de la digestion qui l'a combiné et incorporé avec les matières animales, et qu'elles-mêmes ont éprouvé la fermentation du temps.

En peut-on dire autant du sel marin employé en nature ? c'est ce qui reste à examiner. L'eau de mer est un composé où le sel joue le principal rôle ; cet élé-

ment n'en tient en dissolution qu'environ trois livres et demi dans cent livres d'eau, ce qui ne fait qu'un gros et vingt grains par livres d'eau, ou à peu-près la quarante-septième partie : cependant l'eau de mer est absolument délétere aux plantes : une station, en 1767, de trois jours seulement de la mer dans les fossés de Calais, qui étoient en prairie, en détruisit l'herbe jusqu'aux racines ; il fallut trois ans pour les remettre dans leur premier état.

Les terres labourables des environs de Gravelines s'étendent jusqu'aux dunes qui bordent la mer ; lorsqu'elles sont ensemencées, et que les gros temps y ont fait pleuvoir quelques flots de la mer, quoiqu'en particules très-fines, les bleds y sont détruits totalement. Ces tempêtes n'arrivent guère que dans les grandes marées du solstice d'hiver, lorsque les bleds sont en herbe.

Toutes les places où la mer a séjourné long-temps avec son mouvement ordinaire, non-seulement sont frappées de stérilité, mais encore sont très-malsaines : c'est ce qu'on éprouve dans les marais salans : les parties très-fertiles prises sur la mer

ne

ne doivent cette qualité qu'aux dépôts terreux et animaux qu'un flot tranquille y a déposés.

Mais, dira-t-on, les vignes qui sont au pied du Vésuve, celles des îles de Lipari, dont l'une est le volcan de Stromboli, ont beaucoup de sel, sont voisines de la mer, et cependant produisent les excellens vins connus sous les noms de Lacryma Christi et de Lipari ; la réponse est aisée : elles sont trop élevées de la mer pour qu'aucune tempête y puisse faire rejaillir les flots : on ne trouve point de sel marin dans l'analyse qu'on fait de leurs terres ; il pleut beaucoup à Naples, puisqu'il y tombe par an environ cinquante-cinq pouces d'eau, pendant qu'à Paris elle ne passe guère au-delà de vingt à vingt-deux pouces. Rien ne maintient plus la fraîcheur des ceps que les laves et les pierrailles dans lesquelles ils croissent : les plantes ne périssent guère dans une terre ordinaire que par l'étranglement que leur cause la sécheresse à la surface de la terre : cela est si vrai qu'en Espagne, dans les lieux où l'on ne peut arroser que difficilement les

jardins, on met en usage des grandes pierres percées au milieu, dans le trou desquelles on loge la plante qu'on veut faire croître : ce mode explique très-bien pourquoi l'on voit les plus beaux arbres dans les cours de beaucoup de maisons, quoique entièrement pavées à un pied près autour de leur pied.

Il n'est donc pas étonnat qu'avec des pluies fréquentes et dans un encaissement de pierrailles, de laves et de pierres-ponces, les ceps de vignes, quoique près de ces deux volcans, se maintiennent frais, pendant qu'un soleil brûlant mûrit assez le raisin pour qu'on en fasse un excellent vin de liqueur.

Un taillis de soixante-dix arpens, planté dans un sol crayeux, sur la pente d'une côte, le long de la Seine, aux environs de Vernon, dans le beau parc de Bizy n'a pu réussir qu'en amoncelant autour dechaque plante un petit tas de pierrailles, lesquelles ont conservé au sol la fraîcheur qu'il tenoit des pluies ; c'étoit en vain qu'on les avoit auparavant plusieurs fois plantés sans ce secours : on l'avoit cependant sous

la main, puisqu'on les avoit tirés des fosses même ; mais l'ignorance l'avoit toujours écarté.

Il résulte de ces observations que le sel marin en nature est inadmissible comme comme engrais dans la culture du tabac ; mais que son usage ne peut être que très-bon, étant intimement mêlé avec des substances animales, et perfectionné par la digestion. Si de petits essais ont laissé appercevoir quelque bonification dans les plantes auxquelles l'on l'a appliqué, c'est qu'il s'est trouvé mêlé avec les fumiers des animaux qui y étoient avant lui ; dans tous les cas, même dans celui de la digestion, il en faut très-peu. La mesure nécessaire à ces animaux paroît être aussi la plus convenable aux plantes, puisque les matières fécales portent avec elles l'énergie de la plus grande fertilité à laquelle les plantes puissent atteindre.

Observons encore que jusqu'à présent on ignore si le sel marin conserve tous ses principes dans l'estomac des animaux ; pourquoi ne seroit-il pas susceptible, comme le reste de la nourriture, de se modifier en terre ou en nitre, et sur-tout en alkali,

qu'on trouve si abondamment dans les parois des fosses d'aisance, et dans les murs des dépôts de ces matières réduites en poudre?

De la marne.

Après l'avoir comparée avec les dépôts terreux que la marée laisse dans les lieux où le flot est tranquille, comme dans les anses, les rades fermées, les ports, etc., nous la croyons être d'anciens dépôts de cette nature, plus ou moins actifs, suivant le plus ou le moins de terre qui y est mêlé avec les huiles et débris des animaux, et le plus ou le moins de lavages qu'elle a subis par les pluies dans la succession des siècles.

Il y a de la marne de toutes couleurs; on en trouve de bleue, de grise, de jaune, de brune, de blanche; la couleur est indifférente, l'épreuve seule peut constater sa force, et son effet lui est toujours relatif.

Une marnière est extrêmement précieuse à un planteur, mais il doit en user avec prudence, sur-tout si c'est de la marne forte; il en est qui, étant étendue sur les terres hors de saison et par un temps sec, détruit les

plantes comme le sel marin ; son bon effet ne commence qu'à la seconde année, elle est en pleine activité la troisième.

On éprouve la marne à la campagne par l'eau et le vinaigre ; quoique dans l'eau sa fermentation y soit peu sensible, on la juge par sa comparaison avec une plus forte ; on se sert aussi du vinaigre, alors le mouvement est plus grand quoique plus foible que celui qu'elle prend avec les acides minéraux ; mais il y en a dont l'ébullition dans l'acide végétal est aussi violente que d'autre avec l'acide nitreux.

L'engrais du tabac avec la marne est d'autant plus à considérer que les feuilles en deviennent plus nourries, les côtes moins grosses, le goût plus relevé et plus fin ; elles font bien moins de déchet à la pente et à l'emploi ; elle est à tous égards une ressource précieuse pour la quantité comme pour la qualité du tabac.

Le marnage d'une terre est une dépense considérable ; mais ce n'est point ainsi qu'il faut l'employer pour le tabac : il en faut peu, on la réduit en poussière comme font les salpêtriers de leurs platras, et l'on en

met une jointée, mêlée avec du terreau, au pied de la plante ; elle n'est pas en assez grande quantité pour lui nuire, et comme la plantation est toujours suivie d'un ample arrosement, elle n'a que du bien à y faire.

La marne, mêlée dans l'eau grasse des arrosemens, produit le même effet ; on emploie cette bouillie au pied des plantes maigres ou qui jaunissent.

Placé au fond des fosses à fumier, elle devient une terre végétative qu'il ne faut plus employer qu'en poudre et à la volée comme les cendres, sa fermentation avec les acides est alors prodigieuse.

Les marnières sont plus ou moins profondes ; heureux ceux qui les possèdent à la surface de la terre ! La méthode la moins dispendieuse de les fouiller est la sonde ; mais passé quinze à vingt pieds la dépense d'en tirer devient trop à charge.

Les Anglois ont chez eux de la marne crayeuse dont ils couvrent leurs prairies ; il s'en trouve de la même espèce dans la Brie, mais plus dure ; on la tire en moëlons, et on fait des petits tas sur le champ qu'on marne ; le transport se fait en au-

tomne, les pluies et la gelée les réduisent en terre par la dilatation, mais il faut trois hivers pour qu'elle soit complette.

Des urines.

Les urines, pour être bien actives, doivent avoir fermenté ; il est certain que la fermentation en change les principes ; nous n'en avons éprouvé aucun bon effet qu'après qu'elles l'ont eu éprouvée ; en cet état elles sont très-végétatives.

Il suffit d'un dixième sur neuf parties d'eau ; nous connoissons un jardin dans un coin duquel pénètrent les urines du bétail, dont l'écurie fait une partie du mur de clôture, on est obligé d'en changer la terre après deux ans ; elle sert alors de fumier qu'on étend sur les planches ; les plantes prospèrent sur la nouvelle terre qu'on y substitue, jusqu'à ce qu'une nouvelle imbibition d'urines l'ait rendue délétère comme la précédente.

Procédés suivis à Saint-Domingue pour la canne à sucre et les cafeyers.

On creuse dans les parcs où l'on tient les

mulets et autres bêtes de trait, de grandes fosses, dont on jette la terre à l'entour sur les revers : on y ménage une descente; tous les jours on y jette du fourrage; ces animaux y descendent, s'y vident et y mangent; le lendemain on recouvre de terre le fumier de la veille, et ainsi jusqu'à ce que la fosse soit remplie; pendant ce temps on ouvre une autre fosse qu'on remplit à son tour; ainsi avec deux grandes fosses on fume beaucoup de terrain.

Il seroit à desirer qu'on pût suivre en France ce procédé très-simple et très-expéditif; mais les saisons absolument différentes, les bêtes à cornes, plus utiles que les mulets, la cherté des fourrages, leur caractère querelleur, ne permettent pas de l'introduire dans des enclos aussi petits que ceux d'un cultivateur de tabac.

Nous allons indiquer rapidement une suite d'engrais qu'on peut mettre en usage, soit en nature, soit en les étendant dans l'eau.

L'EAU du lavage des laines dans des marres, lorsqu'on lave la laine sur le corps de l'animal, dans le mois de mai, est un puissant

engrais : la tonte a lieu précisément au moment où cette eau grasse est utile à la plantation.

Les cendres lessivées se répandent et se mêlent avec succès étant en très-petite quantité avec la terre des tranchées, avant qu'on les remblaye ; on en trouve toujours chez les salpêtriers : jettées à la volée au printemps, en temps humide, sur le bled, de la même façon qu'on le sème, elles le reverdissent et lui font produire du grain excellent ; leur effet est celui de la marne, mais à un dégré plus puissant ; on mêle ces cendres avec de la terre de la plantation à la proportion d'un dixième, et l'on en met une poignée au pied de chaque plante lorsqu'on les butte ; il ne faut jamais manquer de les arroser en même-temps.

Le terreau est, comme l'on sait, un fumier très-consommé ; on en met une poignée sur la place du trou qu'on veut faire, on pique le plantoir au milieu, on place la plante, on y fait couler le terreau. Nous en renvoyons le détail au chapitre de la plantation.

Les démolitions de bâtimens, les murs de chaume, dont on entoure les terres et

les jardins, ceux de pizey, les briques mêmes pulvérisées, les recoupes des pierres calcaires, les moëlons mis en poussière, celle de charbon, la tourbe, la chaux, employés avec prudence, suppléent aux fumiers animaux, et n'ont pas comme eux assez de chaleur pour faire éclore les vers destructeurs qui font périr les plantes; c'est un des plus grands inconvéniens attachés à leur nature, et le fumier de mouton, qui en est un des meilleurs, est aussi le plus garni de cette vermine.

Lorsqu'on nourrit les pigeons domestiques avec du marc de raisins, ressource ordinaire dans les campagnes pendant l'hiver, et qu'on y mêle du sel, ou seul ou avec le cumin, la colombine en reçoit un degré singulier de fécondation; ce moyen est très-compatible dans tous les vignobles avec l'état de planteur; on ne peut l'employer qu'en poudre, mêlé avec trois fois autant de terre, et toujours le placer au pied des plantes à mesure qu'on les butte.

Des engrais en verdure.

En Italie on emploie le lupin, on le sème

pendant l'année de jachère ; on l'enterre en automne, on ne réserve que la partie nécessaire pour en semer l'année suivante ; ils pourrissent pendant l'hiver, et ils préparent très-bien la terre à recevoir le tabac au printemps suivant, elle n'en est que plus meuble ; cette façon d'engraisser les terres est la plus générale dans les pays chauds où l'on n'a guère que les verdures et le crottin de pigeon pour suppléer à nos gros fumiers.

Les genets font une litière bien plus active que la paille ; un champ de genets est très-précieux dans les mains d'un cultivateur chargé d'un bétail nombreux ; le fumier de vaches, dont cette plante a fait la litière, est infiniment plus énergique.

Des planteurs se sont bien trouvés d'avoir fait crever de l'avoine dans l'eau, et d'en mettre une légère poignée au fond du trou qu'a fait le gros plantoir ; elle maintient la terre fraîche, anime la plante, supplée un autre engrais, noie ou éloigne le ver rongeur qui craint l'humidité ; ce procédé, très-ingénieux, est d'autant plus utile que cet insecte ne touche plus à la plante, pour peu que sa racine ait pris de la fermeté.

A défaut d'autres engrais on emploie le

secours du seigle, du millet noir, de la vesce d'hiver et du sarrasin ; on sème ces graines avant l'hiver et de bonne heure, elles en ont mieux le temps de croître : au printemps, quelques jours seulement avant de planter, on renverse la terre et on les enfouit à la charrue ; au lieu de herse on y passe le rouleau à plusieurs reprises pour la plomber et l'égaliser.

Lorsqu'on cultive par planches et platebandes alternatives, le seigle a l'avantage de pouvoir être laissé sur les platebandes, alors il sert de paravent au tabac, en présente toujours le flanc de la plantation au nord, et commençant par une platebande du côté de a campagne.

Le sarrasin passe pour être une des plantes les plus riches en alkali ; mais ainsi que le tabac, il n'acquiert cette qualité que par les fumiers qu'on place dans les champs où ils sont cultivés, leurs fibres sont seulement plus aptes à recevoir ces sels.

Le rouleau qu'on passe sur les champs où ces plantes ont été enterrées doit être pesant, et même il est bon d'en répéter le procédé, afin que la plante reste écrasée et ne se relève plus ; on doit planter tout de suite :

ces plantes maintiennent celles du tabac fraîches, leurs racines s'étendent librement, elles croissent saines et d'un très-beau port.

On ménage par-là le peu de fumier qu'on peut avoir, et on le réserve pour le mettre au pied des plantes toutes les fois qu'on sarcle ou qu'on les butte, il suffit d'y ajouter un arrosement lorsque l'atmosphère refuse de la pluie ; ainsi appliqué plusieurs fois à petites doses, l'engrais est plus utile que placé dans une seule.

Ce qui reste de seigle sur pied mûrit lorsque le tabac a acquis sa hauteur ; on peut le moissonner comme à l'ordinaire, mais mieux encore en épis s'il en est besoin ; on fauche la paille à la faucille aux environs de la récolte du tabac ; le grain qui aura été recueilli suffit pour payer les gros labours et ensemencer l'année suivante, et les plantes ont rempli l'objet bien plus essentiel pour lequel elles avoient été semées, celui d'avoir servi de paravent au tabac.

CHAPITRE IX.

Des labours de charrue et de bêche, appellés gros labours.

On ne peut donner aucune règle précise sur les labours : ils dépendent de la nature des terres, et souvent du climat : on doit à leur sujet suivre l'usage du pays. Le paysan les dirige mieux que les cultivateurs théoriciens ; la forme de la charrue est presque toujours celle qui convient le mieux au pays : dans le même village il est des terres où huit bœufs suffisent à peine, pendant que dans la suivante il n'en faudra que la moitié : d'ailleurs le paysan est accoutumé à son travail ; il sait le nombre de labours qu'il faut aux terres de son endroit pour les ameublir sans les épuiser, en les réduisant en poudre : c'est donc le parti le plus sûr que de s'y conformer : il y a tant d'exemples de propriétaires puissans qui ont inutilement fait venir chez

eux des laboureurs et des charrues des provinces les mieux cultivées, qu'il ne vaut pas la peine de les imiter pour en augmenter le nombre.

Il suffit au tabac d'un gros labour en automne; on y met ordinairement les terres en ados : un second labour au printemps les applanit : on a soin de herser devant et après les labours ; les herses de fer sont préférables quand leurs dents n'ont que quatre pouces et sont serrées : elles anéantissent toutes les mottes en les déchirant, et cela vaut mieux que de les briser au maillet, qui en épargne toujours quelques-unes, et fait un second ouvrage. Lorsqu'on garnit en fumier, on ne le conduit dans la plantation qu'à mesure qu'on fait les tranchées ; celles-ci se creusent à la bêche : il suffit qu'elles aient un pied ou un fer de bêche en tout sens : on étend le gros fumier également, et on le comprime en le battant, avant de remblayer la tranchée. Ce remblais se fait de toise en toise sans laisser évaporer l'engrais à l'air libre ; et sans avoir besoin de tant de labours qu'on en donne ordinairement, l'ouvrage se trouve mieux fait, et plus promptement : il n'y

a de fumier que ce que la plante en épuisera, et dans l'espace de trois ans les plantes étant à deux pieds et demi, le champ se trouve étonnamment engraissé sur toute sa surface.

Lorqu'il est question de fumer avec des verdures, les labours se dirigent comme on vient de le voir ; c'est d'après elles qu'on les conduit.

Un labour à la bêche équivaut à trois faits à la charrue ; c'est le plus expéditif du côté des appareils, puisqu'on n'a besoin que de cet outil ; mais il est le plus lent comme le plus dispendieux quand on l'emploie en entier sur une terre. Ce qu'il a de plus difficile est de trouver le nombre de bras suffisans au moment du besoin : on y remédie en faisant les deux gros labours avec la charrue, et les tranchées seules à la bêche ; cette fouille est d'autant moins difficile que la terre n'a pas eu le temps de se rasseoir : on les commence aussi-tôt après le labour du printemps, et l'on a pour les faire les six semaines que les plantes restent sur couche ; on enterre en même-temps l'engrais : on se trouve bien, si le terrein le permet, de faire passer deux charrues

charrues de suite dans les mêmes sillons, le fond des tranchées en sera plus creux et plus meuble : ce mode est très-en usage en Hongrie, même pour les bleds.

D'ailleurs, mieux une terre est cultivée et plus elle est fertile, plus elle demande à produire : c'est la bonne culture qui détruit les rats, les mulots, les vers, les chenilles, toutes les vermines en général. Ce sont les fréquens labours qui détruisent leurs terriers, et avec eux leurs petits ou leurs œufs : il est connu qu'autant une terre bien soignée en est exempte, autant celle qui est négligée en est la proie.

Jamais on ne doit faire labourer à la bêche par entreprise, parce que le terrassier, au lieu de hâcher la terre de près-à-près, et par conséquent de couper les racines des mauvaises herbes et d'ameublir la terre, la lève en mottes, retourne le dessus en dessous, et ne donne que plus de force aux racines de se propager : quand même il prend des engagemens contraires, jamais il ne les remplit, et l'on finit avec lui par un procès dont on est la victime : il est à tous égards préférable de prendre des gens laborieux qui soient du pays, et

de les payer à la journée ; mieux encore de faire cet ouvrage en famille, et de se faire aider en sa présence.

Rien n'empêche que sur la plate-bande on ne sème une ligne de haricots ramés ; on sait qu'ils s'élèvent jusqu'à douze et même quatorze pieds de hauteur quand ils trouvent de quoi s'accrocher ; le tabac n'en deviendra que plus beau, étant plus tranquille ; il y aura moins à sarcler ; le dernier labour en tracera la place par une raie plus profonde et plus large.

Cette attention seroit très-difficile dans les plantations qui suivent les solles ; mais dans un enclos où il n'est question que de six arpens isolés indépendans les uns des autres, elles ne peuvent connoître aucune difficulté.

Lorsque les haies, les palissades ou un enclos quelconque gênent la charrue, et empêchent de croiser les sillons, on refend les premiers ; et quant aux deux toises environ qu'il faut laisser à chaque extrémité, pour que la charrue puisse tourner, on les laboure à la bêche ; le labour par tranchées offre encore l'avantage de ne se livrer à ce travail qu'après la plantation.

Les haricots ramés seront un produit de

plus au cultivateur, et à défautd'autrespalissades ils en tiendront lieu à l'entour de l'enceinte : il ne s'agit que d'avoir suffisamment de rames.

Les pois auxquels on ne mettroit point de ces tuteurs sur les plates-bandes n'en seroient pas moins utiles, en maintenant à la terre sa fraîcheur : aucune plante ne la couvre autant. Le labour d'automne seroit plus aisé, la terre n'ayant pas souffert de la sécheresse ; et leurs tiges, en s'étendant par-dessous les tabacs, empêcheroient les feuilles basses de se salir, et remplaceroient une partie des sarclages.

En général les champs de tabac veulent être traités comme des jardins : les labours doivent y être profonds. Ils le seront si l'on fait suivre deux charrues, et que la seconde pique un peu plus bas que la première ; ils le seront si l'on ne plante le tabac que dans des tranchées faites à la bêche ; les terres seront meubles si on ne comble les tranchées qu'après que le fumier y aura été même placé et comprimé.

Cette marche vaut bien les quatre coups de charrue qu'on donnoit en Comté aux champs de tabac qu'on y cultivoit autre-

fois, savoir du premier mars au 10, du 20 au 30, du 20 avril à la fin du même mois, et le quatrième au moment de la plantation.

En Pologne et en Ukraine on ne laboure pour le tabac qu'à la bêche, comme étant le labour le plus exact, et le plus propre à rendre à la terre l'air dont elle étoit privée.

Loin que ce labour en plein soit nécessaire, nous estimons qu'il est plus utile, étant fait par tranchées, parce que le tabac ne rentre qu'à la troisième année sur la place qu'il avoit occupée.

CHAPITRE X.

Des obstacles nuisibles au succès d'une plantation de tabac.

Ce chapitre important renferme l'ensemble de la culture du tabac, et embrasse tous ses périodes : l'application des principes impose par conséquent la nécessité

de les répéter ; mais ce défaut dans les ouvrages historiques ne se trouve dans un traité élémentaire que pour diriger plus sûrement le lecteur ; il fait grace au style en faveur du fond, et souvent au fond même lorsqu'on y apperçoit la pureté de l'intention.

PREMIÈRE SECTION.

Des obstacles qui regardent le cultivateur, et naissent de lui.

Nous en connoissons six principaux.

Le défaut de moyens.

Le défaut de santé.

Une étendue de travail au-dessus de ses forces.

L'insuffisance des ouvriers.

La négligence dans le caractère.

Le défaut de sécheries.

Par le mot de moyens, nous n'entendons pas parler d'une certaine aisance qui met le cultivateur à même d'exploiter plus largement une plantation qu'une autre ; le plus important de ces moyens est une famille

qui soit en état de commencer à l'aider ; de toutes les cultures c'est celle du tabac où les enfans sont les plus utiles, parce qu'ils peuvent en jouant y faire la moitié de l'ouvrage : le tabac une fois planté ne veut plus qu'on le quitte ; mais en revanche les soins qu'il exige ne sont pas au-dessus de la force d'un enfant de huit à dix ans ; un cultivateur seroit ruiné s'il falloit qu'il payât des journées, et lorsque les feuilles sont grandes elles sont plus exposées à être déchirées par les corps et les vêtemens des grandes personnes que par des enfans, dont l'individu n'a souvent qu'une chemise pour tout habit.

A ce double intérêt se joint celui de sa propre santé ; s'il veut suppléer seul au défaut d'une famille qui lui est nécessaire, il l'aura bientôt épuisée ; c'est ce qu'il doit soigneusement éviter, à moins qu'il ne veuille traîner les jours les plus malheureux, et se voir accablé d'infirmités dès sa jeunesse.

Une exploitation trop étendue le mettroit dans un cas pareil, même avec une famille ; six arpens en tabac, exploités comme nous le prescrivons, doivent suf-

fire à l'exercice de ses forces et à son ambition ; ils lui vaudront mieux avec moins de peines que le triple mal cultivé : les anciens romains le connoissoient bien lorsqu'ils nous offroient pour maxime de louer ces grandes cultures, mais de n'en faire jamais que de petites. *Laudato magna rura, exigua colito.*

Un cultivateur privé de famille peut s'en créer une sur le champ, et servir en même-temps la patrie, en élevant des sujets à charge à la société : c'est le cas d'avoir recours à ces enfans malheureux qui n'ont de parens que le public : plus jeunes il les prendra, et plutôt ils se croiront lui appartenir, lui devoir leurs travaux, et une piété filiale qui les lui attacheront : étant grands, ils seront des domestiques plus fidèles, et souvent ils mériteront un établissement qui en fera des citoyens honnêtes.

Un cultivateur jeune, robuste, plein de santé et sans enfans, mais dans le cas d'en espérer, peut s'associer avec une autre famille pour faire valoir une plantation, jusqu'à ce que les siens le mettent à même d'en jouir seul.

Dans tous les cas, qu'il en soit ou fermier ou propriétaire, il ne doit pas l'exploiter sans qu'elle ait une sécherie : l'inconvénient de n'en point avoir le met dans la nécessité d'en cultiver moins, et de sécher mal les feuilles de tabac : c'est très-imparfaitement qu'on les supplée par les chambres du logis, l'écurie et la grange, les greniers et les avant-toîts des bâtimens; c'est plus mal encore quand il les expose au soleil qui les dessèche, à la pluie qui les lave et en ôte l'énergie, au grand air et au vent qui les déchirent, ou à la fumée qui leur donne un goût détestable : le tabac veut être suspendu dans un lieu où le courant d'air soit toujours libre, les feuilles assez espacées pour en jouir, et cependant ne perdre que leur eau surabondante ; leur dessechement au soleil les prive du peu d'humidité qui leur est nécessaire pour fermenter lentement ; le prix de ses travaux dépend donc entièrement de la sécherie ; rien ne peut la remplacer.

Tous les genres d'occupation que présente une plantation exigent une vigilance perpétuelle de la part de celui qui est à

leur tête : il semble que tous les météores et les animaux destructeurs se réunissent pour s'opposer à leur succès ; mais un cultivateur n'en doit être que plus ardent à les repousser, puisque sa fortune y est attachée ; la moindre négligence lui est funeste dans les couches, dans l'accroissement, dans la conservation des plantes et dans la vente ; si la gelée détruit ses espérances, la graine qui doit remplacer son tabac doit être dans son grenier ; il ne lui faut qu'un coup de charrue ; la terre est ameublie et fumée : il la semera sur la herse ; c'est l'affaire d'une semaine, alors le prix de cette seconde production s'élévera encore plus haut que celui de la première. La grêle anéantit-elle l'un et l'autre, il réfléchit, et conclut que ce fléau n'est pas annuel : c'est un malheur commun à tous. Il s'en console en les remplaçant par un fourrage, et il s'en dédommage en fabriquant des feuilles qu'il aura achetées : toujours il sera sûr d'une vente utile, s'il a l'art de le faire au goût des consommateurs : la famille, de son côté, passera l'hiver chaudement à l'entour d'un poële, en tricottant le lin ou le chanvre du

crû de sa plantation : elle appercevra trois benéfices dans ces matières premières : celui qu'auroient procuré ces plantes vendues en nature, celui de la filature, et celui de leur conversion en bas ou autres ouvrages de tricot : ce travail n'exige que quelques jours d'instruction, et n'entraîne à aucune dépense considérable pour les outils ; ces conseils ne sont que le récit pur et simple de ce qui se passe ailleurs : la plantation de tabac et sa recolte n'emploient que la moitié de l'année ; que feroit un cultivateur de l'autre moitié s'il n'étoit occupé chez lui ? Il n'est pas à présumer qu'il voulût la passer à dissiper ce qu'il auroit amassé ; il est supposé d'une meilleure conduite : nous devons donc lui apprendre que toute la classe agricole, chez les nations qui entourent la France, a pendant l'été son occupation à la campagne, et pendant l'hiver un métier relatif aux récoltes du pays dont elle s'occupe en se tenant chaudement : ainsi en Moravie on file le lin du pays, en Bohême et en Silésie on le file, et l'on en fait des toiles : chez les Grisons on en tricotte des bas ; en Suisse on file le coton, l'on en fabrique des mousse-

lines, et on les brode : le paysan Génois, enterré dans les neiges de l'Apennin, fait les beaux velours, et les superbes damas qui en portent le nom, dont lui-même a récolté la soie ; ainsi dans le Piémont, après l'avoir filée, on la prépare en organcins, en trame et en poil, avant de nous la vendre ; ainsi l'Angleterre ne laisse sortir de chez elle aucune matière brute lorsqu'elle est susceptible de main-d'œuvre. Ce seroit un petit mérite de cultiver le tabac, le lin, le chanvre ou le coton, si l'on n'y ajoutoit pas celui de la main-d'œuvre : telle est l'idée qu'on doit se faire d'un bon cultivateur.

Seconde Section.

De l'influence des météores et de l'atmosphère sur la culture du tabac ; des obstacles qu'ils y apportent, et des remèdes pour s'en garantir.

Nous en connoissons neuf auxquels les plantations de la Pannonie sont exposées.

1°. La trop haute élévation du sol au-dessus de l'horison.

2°. Le voisinage des hautes montagnes.
3°. La grêle.
4°. La gelée.
5°. La sécheresse.
6°. Les vents brûlans.
7°. Les pluies avec orages.
8°. Les pluies trop prolongées.
9°. La rouille des plantes.

Élévation du sol.

Dans cette espèce de terre le tabac ne peut mûrir. Il reste herbacé pour peu qu'on le plante tard. Jamais en Pannonie la tige ne devient ligneuse, étant plantée après le solstice d'été : le verd en est toujours noir, et jamais il ne prend la teinte d'une feuille qui mûrit. Outre ce défaut, qui range les feuilles dans la classe la plus commune, elles ont encore celui d'être les plus exposées à la gelée d'automne, parce qu'on les cueille le plus tard possible.

Quoique cette partie de la Hongrie soit une plaine, elle est cependant assez élevée au-dessus de l'horison pour que le Danube ait un cours aussi rapide que le Rhône pendant deux cent cinquante lieues qu'il lui reste

à parcourir avant de se jetter dans la mer Noire.

Élévation des montagnes.

La chaîne des Krappacs, qui se prolonge au nord, est aussi élevée que celle des Alpes; c'est de leur sommet, toujours couvert de neiges, que partent les vents brûlans de l'été, et que l'atmosphère en est glacée peu ou beaucoup pendant huit mois de l'année.

A leur tour, les montagnes des pays héréditaires qui s'étendent à l'est favorisent sur elles-mêmes le rassemblement des nuages du midi, qui causent les ravages trop fréquens qu'on y éprouve.

De la grêle.

Ce météore destructeur est assez rare en Hongrie, parce que les nuages partant de la partie du sud sont presque toujours arrêtés contre l'immense chaîne des Krappacs beaucoup plus élevés qu'eux : ainsi, ne pouvant monter jusqu'à la zône qui y maintient les neiges toute l'année, ils retombent en pluie. En hiver, au contraire, un vent glacial

les chasse au-dessus des Krappacs, et ils ne s'y rassemblent que pour retomber en neige sur leurs sommets.

Au surplus, lorsqu'il grêle depuis que le tabac est planté jusqu'au dix de Juin, on substitue de nouvelles plantes aux premières en totalité, afin qu'elles s'élèvent toutes ensemble ; car c'est perdre son temps que de se contenter de les regarnir ; s'il y en a eu d'épargnées, ces nouvelles languiroient à l'ombre des autres : on les prend dans la couche, si on l'a tenue à l'abri de ce fléau, ou s'il n'en a pas cassé les chassis.

Cette époque étant passée, on sème du lin ou du chanvre ; après la S. Jean, on y met du seigle, qu'on coupe en verd à la fin de septembre, et qu'on fait sécher pour l'hiver suivant. Le millet noir y est également propre.

De la gelée.

Ce fléau est le plus décourageant, puisqu'il oblige à des remplacemens presque continuels, ainsi qu'on a pu en juger par les observations météorologiques du chapitre des climats ; par conséquent à des dépenses de temps, de peines et d'argent que

le cultivateur n'est pas toujours en état de faire.

La connoissance que les Hongrois ont eue depuis environ vingt ans de la manière dont on conserve à Vienne les asperges pour braver la gelée, leur a donné l'idée de les imiter pour leurs plantes de tabac ; voici le procédé de Vienne : le jardinier cherche la pointe de l'asperge naissante, et la couvre d'un foureau de bois blanc percé au-dessus. Le bas est en griffes qui s'implantent et l'affermissent autour de l'asperge, ainsi que le démontre la figure. L'asperge s'élève au moyen de l'air qui l'aspire, elle y croît droite, blanche et tendre : par ce moyen simple on mange à Vienne d'excellentes et longues asperges, mais plus chères du double qu'à Paris. Ces fourreaux ou cilindres creux ressemblent beaucoup pour la tige aux canons sur lesquels on devide la soie, mais ils sont plus gros, et ont un pied de longueur.

Pour garantir les jeunes plantes, les Hongrois les couvrent de bonnets ou cloches de paille, de bois ou de poterie. Les deux dernières leur ayant paru plus dispendieuses, ils se sont tenus aux premiers.

Pour les faire, on mouille de la paille

longue ; toute espèce est bonne , pourvu qu'elle ne soit pas froissée ; on en fait une tresse que l'on coupe à chaque longueur de dix-huit pouces , ce qui leur donne un diamètre de six ; on les coud en rond , et l'on réunit le haut avec un brin de la paille même.

C'est un ouvrage d'hiver où le cultivateur est retiré dans son poële en famille, et se chauffe, n'ayant rien à faire de mieux. On porte ces bonnets dans un coin de la sécherie , pour y attendre le printemps. Une famille en peut faire aisément cent vingt par jour ; c'est de quoi couvrir un arpent en une semaine ; ainsi , en commençant par janvier, ils sont finis au premier mars , lorsqu'on n'a que six arpens à planter ; ils peuvent durer trois ans , moyennant quelques légères réparations à y faire tous les hivers.

On épargne l'achat de la paille quand on sème une ligne de seigle dans les rangées du tabac pour les protéger contre le vent ; sinon on fait des échanges de paille pour d'autres grains.

Outre l'avantage que ces cloches procurent de ne planter qu'une fois , avec leur secours on plante quinze jours plutôt :

leur

leur service est aussi sûr que celui des cloches, et n'a pas l'inconvénient de la fragilité, ni celui d'être obligé à les lever pour donner de l'air à la plante : l'air y passe par les côtés, ils ne joignent jamais assez exactement le sol pour qu'elle en soit privée, et la gelée n'est à craindre que par le haut.

On porte ces bonnets sur le champ qui doit être garni ; et après que la plante a été mise en place et arrosée, on la couvre d'un bonnet qu'on assujettit avec quelques mottes, et mieux encore par un petit piquet coudé, qu'on enfonce du côté du nord, qui est toujours le plus à craindre.

Quinze jours d'avance sont un avantage inappréciable dans les pays froids où l'on a si peu à espérer de la nature.

Les plantes en deviennent plus belles parce qu'elles prennent tranquillement du corps, étant ainsi protégées: si le temps devient doux, on renverse les bonnets, on les replace si l'on a de nouvelles craintes; enfin on ne les enlève qu'au commencement de juin, et lorsqu'ils sont bien secs : on les porte à la sécherie, et on ne les place que dans le haut, où l'on ne peut étendre des guirlandes

de feuilles ; on ne court aucun risque de les jetter.

Les cloches de bois qu'on avoit imaginées étoient aussi très-commodes : elles se faisoient également dans le poële, en bois blanc, et l'apprentissage n'étoit pas long ; cinq pouces de hauteur, quatre de diamètre, le bas taillé en pointe comme les fourreaux d'asperges, et un trou par le haut en faisoient toute la composition : ils s'implantoient d'eux-mêmes, et tenoient solidement : on voit qu'ils n'étoient pas sans mérite, mais ils se fendoient à la gelée, ne se faisoient pas aussi promptement que les bonnets, et exigeoient l'achat de quelques perches. On les voloit : au lieu que les bonnets n'ayant aucune valeur et pas un seul inconvénient, étoient préférés.

Les tabacs plantés du 15 avril au 15 mai, avec le secours des bonnets, abrités d'ailleurs par des palissades, croissent bien plus vîte : la plante conserve sous cette cloche la fraîcheur de son arrosement, et reprend avec plus de promptitude ; d'ailleurs étant placée dans un fond bien engraissé, on sait qu'elle mûrit quinze jours plus tard que dans un

maigre ; elle a donc eu besoin d'être placée quinze jours plutôt pour ne pas l'exposer à mûrir hors de saison. En effet, les feuilles sont bien plus épaisses et l'odeur plus énergique, lorsqu'elles se sont développées dans les chaleurs, quand on les a cueillies dans le mois d'août, et qu'on n'a plus à appréhender les pluies de l'équinoxe d'automne, toujours fatales à leur fermentation et à leurs bonnes qualités.

A défaut de ces secours tranquillisans, si le temps menace de la gelée, on brûle des feuilles sèches qu'on a ramassées l'automne précédent dans les bois.

Une fois qu'elles sont enflammées, on les arrose pour procurer beaucoup de fumée ; on fait ces feux au-dessus de l'enclos, du côté que souffle le vent, afin que sa direction puisse le couvrir de fumée : elle change en effet tout d'un coup l'air de l'atmosphère, la gelée cesse, mais c'est à recommencer toutes les fois qu'on la craint, et la famille n'est pas à son aise lorsqu'en avril et en mai elle doit éprouver à quatre heures du matin les rigueurs de l'air au lever du soleil.

De la sécheresse.

Il est triste d'avoir affaire à un climat hérissé des difficultés les plus extrêmes ; mais loin de se lasser, il faut le poursuivre de tous les côtés, et ne se croire tranquille qu'après en avoir solidement vaincu les obstacles.

Dix-sept semaines de sécheresse en 1775 firent imaginer des moyens extraordinaires pour suppléer en 1776 à l'arrosement qu'on ne pouvoit donner ; deux réussirent ; le premier fut de faire germer de l'avoine et de la placer au fond du trou fait pour la plante même, de le remplir, et de l'évider ensuite afin de l'y placer, pour y mettre la petite plante ; le second fut de la ranger dans un navet qu'on avoit coupé en deux, et dont on avoit supprimé le collet, de l'enfoncer ensuite dans la terre, et de l'y bien butter ; l'un et l'autre réussirent, il ne fallut plus qu'entretenir la terre dans un état meuble autour du pied, mais il n'y eut que le premier qui parut praticable en grand.

Les enclos sont un des meilleurs moyens pour tempérer la sécheresse ; les labours

très-fréquens autour des plantes y suppléent pendant long-temps; jamais dans nos régions tempérées le mûrier blanc ne réussit mieux en pépinière que par les labours; il répugne même les arrosemens qui lui sont nécessaires dans les pays chauds; le tabac se trouvera toujours bien d'être rafraîchi, en dégageant continuellement le collet de sa tige que la sécheresse ne détruit et ne dessèche qu'en comprimant son écorce de tous les côtés.

Nous avons parlé ailleurs de la ressource des gazons et du cailloutage au pied de chaque plante, ainsi que de leur bon effet; on doit l'employer quand on n'en a point d'autre.

Enfin les arrosemens sont le complément de tous les autres moyens, c'est celui qui peut le plus procurer aux plantes la vigueur dont elles ont besoin pour aider l'action du soleil, qui les fait végéter extraordinairement dans les chaleurs, et en perfectionne la sève, qui hâte leur maturité de la manière la plus satisfaisante, quand l'eau leur est abondamment administrée. Que seroient les pays chauds sans leurs puits à roue, leurs puits à bascules, leurs chapelets? C'est un avis à tous les planteurs de choisir, pour l'empla-

cement qu'ils destineront au tabac, un lieu d'où il soit aisé d'éloigner la sécheresse par une abondance d'eau assez facile à distribuer pour qu'un jeune homme de douze à quinze ans puisse le faire seul dans les rigoles qu'on creusera dans l'intervalle de deux rangées, ainsi qu'elles sont gravées dans l'estampe où elles sont représentées.

Des vents brûlans.

L'ARROSEMENT sans les palissades n'empêchera qu'une partie de leur effet sur les feuilles ; au lieu que les palissades seules conserveront les feuilles, et ne laisseront à desirer qu'un meilleur parenchyme. Nous avons dit ailleurs, et nous répétons avec certitude, qu'un arpent de tabac abrité de ces feux dévorans rendra plus au fabricant que cinq exposés à leur fureur. C'est une vraie pitié que de voir en pleine campagne ces feuilles qui, privées de leur substance, et n'ayant plus que leurs nervures, ressemblent à ces vitreaux gothiques des anciennes églises, auxquels il ne reste que les meneaux. Mais ces mêmes vents étant arrêtés par de simples rames de huit à neuf pieds de hau-

teur, placées de dix en dix toises, et les plantes supposées être arrosées, ces mêmes vents, loin de nuire à la plantation, hâteront de quinze jours la maturité du tabac, et contribueront à son énergie, étant transporté très-sec en sécherie. Nous avons également recommandé de mettre au pied de ces palissades des haricots ramés, afin d'en mieux obstruer les vides, de ne pas les espacer au-delà, parce que les plantes n'y seroient plus à couvert; et enfin de ne présenter jamais au nord que le flanc d'une plantation bordé de sa palissade. Quelque figure qu'il puisse avoir, elle doit être alignée sur les quatre points du monde; jamais on ne doit en mettre en travers, parce que les vents d'est et d'ouest ne sont pas à craindre, et que la charrue doit avoir un libre cours sur la direction de ces deux vents.

Les pluies avec orages.

Le plus grand mal qu'elles font aux plantations, est de terrer les feuilles basses, sur-tout quand ces déluges tombent à la veille de la maturité. C'est une vraie perte, non qu'elles ne puissent encore servir pour

la plus gtande partie, mais parce qu'on ne les emploie plus qu'à servir d'enveloppe au tabac à fumer lorsqu'on le corde. Il y a aussi d'espace à autre quelques feuilles déchirées; mais enfin ce fléau est d'autant moins capital que quelques pluies douces à la suite lavent souvent les feuilles terreuses, et les rendent à-peu-près à leur premier état; quelque pluie qu'il tombe pendant la récolte, on a grand soin de ne lever aucune feuille qui n'ait été bien séchée par le grand air, et toujours on commence à cueillir les feuilles les plus voisines de la terre.

Des pluies trop prolongées.

Leur effet est de jaunir les feuilles; un peu de terreau au pied de chaque plante, pendant ces jours humides, en retarde l'effet; et ce travail fait à la brouette n'est ni long, ni violent; c'est alors qu'on se trouve bien de s'être fait une terre végétative, dont on peut disposer avec une sage profusion. Ces sortes de pluies, assez fréquentes à l'équinoxe du printemps, sont rares en plein été; mais dans le cas où l'on auroit sujet d'en appréhender la continuation, on fera

très-bien de couper les tiges si la récolte est mûre ou commencée, et que le temps laisse quelques intervalles pour le faire. Un baromètre dans cette circonstance est le meilleur indicateur de l'avenir ; s'il annonçoit le retour du beau temps, et qu'on n'ait point à craindre la gelée, on ne peut mieux faire que de laisser les plantes se ressuyer et reprendre leur première consistance ; car on ne peut douter que les feuilles ne perdent beaucoup en sécherie. Au surplus, il est préférable à tous égards de faire alors la récolte en tiges ; les feuilles seront plus long-temps en sécherie ; mais, en revanche, en restant à la plante, elles conserveront un embonpoint qu'elles n'auroient pas si on les en avoit séparées en les cueillant.

On ne peut pas douter qu'elles ne s'y nourrissent en voyant les tiges se garnir encore de rejettons lorsqu'elles sont à la pente ; et ce qui nous l'a confirmé, c'est que cette espèce de feuilles, toutes choses égales d'ailleurs, a été vendue vingt-cinq pour cent plus que les feuilles détachées de la tige à la récolte. Nous en parlerons encore au chapitre qui la concerne.

De la rouille des feuilles.

Les plantations en plein air dans une plaine salubre, élevée et cultivée, ne sont jamais attaquées de cette maladie. Nous n'en avons observé que dans celles dont l'emplacement dans des lieux aqueux, comme des étangs ou queues d'étang, lieux marécageux, resserrés et malsains, annonçoit un tabac de pauvre espèce. La rouille est-elle un résultat de l'acide aérien, dont l'air ou le soleil ont évaporé l'humidité, et qui a rongé la plante, ou prend-elle son vice dans la sève qui en a détruit l'organisation par son âcreté ; a-t-elle d'autres causes ? C'est ce que nous laissons à expliquer aux savans. Nous nous bornerons à conseiller de ne jamais planter dans ces sortes de terreins ; il faut les abandonner aux avoines qui y réussissent mieux, et ne jamais oublier que le tabac étant originaire des pays chauds, veut un terrein qui y soit assimilé, qu'il tient son goût de l'espèce de terre où il est planté, que dans une terre humide il n'a guère que celui de l'eau qui l'a fait croître, et que comme on ne le prend que pour

son odeur, une pareille matrice n'est pas capable de lui en donner.

Troisième Section.

Des animaux destructeurs du tabac.

Nous connoissons dans cette classe :

Les troupeaux de moutons.
Les chèvres.
Le ver rongeur.
Les chenilles.
Les punaises de bois.
Les pucerons.
Les courtillières.
Les taupes, rats et mulots.

Nous avons déjà parlé de l'avidité des moutons pour cette plante ; il faut l'avoir vu pour se persuader à quel point ils la dévorent. Il n'est d'autre moyen que de bien entretenir la clôture d'une plantation, et de ne jamais conduire le troupeau sur la solle où le tabac est en communauté, il en est de même de ceux de chèvres.

Nous ne croyons pas que l'histoire naturelle du ver rongeur soit écrite ; tout ce que nous pouvons assurer, c'est que nous

l'avons vu blanc dans la terre, verd sur la feuille, et gris dans du tabac rapé; il semble beaucoup au ver à soie, sans être aussi long; il a huit anneaux, huit jambes, la tête noire et la queue fendue en deux parties égales; il ronge la racine de la plante, et ses feuilles se flétrissent aussi-tôt; on ouvre la terre et on le trouve toujours ceintré à côté du pivot; si le mal n'est pas considérable, la plante se rétablit avec un peu de terre végétative et un arrosement, mais il faut l'arracher si le secours a été donné trop tard: trouvé sur les feuilles, ainsi que la chenille et la punaise de bois, on le secoue et on l'écrase.

Les courtillières et les taupes sont des ennemis très-dangereux; les premières, dans le terreau des couches, où elles pullulent et vivent amplement aux dépens des petites plantes; on les détruit en versant dans leurs trous un peu d'huile de navette ou de chenevis, elles sont l'une et l'autre un poison certain qui les tue; on a observé que dans le fumier de moutons elles se multiplient beaucoup plus que dans tout autre.

On garantit les couches des ravages de la taupe en les enveloppant de planches ou de

murs. Les paysans en Hongrie entourent les leurs d'un clayonnage armé d'épines qui l'écarte ; le fond doit être garni de planches, ou bien pavé : il ne faut qu'une taupe pour tout dévaster, par la facilité qu'elle trouve à pousser ses galeries, et la quantité de courtillières dont elle se nourrit ; on ne saurait donc trop s'en garantir ; on en rencontre aussi dans la plantation, il n'y a pour lors d'autre moyen que de leur tendre continuellement des piéges ; on se débarrasse des gros rats et des mulots en les assommant.

On tue les pucerons dans les couches, en pilant très-fin du sel marin ; on le mêle avec une égale quantité de terre passée au tamis, on remet ce mélange dans le tamis, et on le passe sur toute la couche, ils périssent tous ; les premiers arrosemens ensuite mettent le sel en liqueur ; elle se mêle dans le terreau et tourne au profit des plantes, étant unie à des substances animales. On ne s'est jamais plaint des pucerons sur les plantes, une fois qu'elles ont été transplantées ; mais le remède seroit le même, à moins qu'on ne voulût éprouver quel seroit l'effet du sel, étant fondu dans l'eau d'un arrosement composée exprès.

CHAPITRE XI.

Des outils nécessaires à la culture et fabrication du tabac.

Pour les fossés et les haies.

Des pioches, des bêches, des pêles.

Pour les palissades seches et les barrières.

Echelles, maillets, scies, marteaux, tarières, tenailles et ciseaux.

Pour les gros labours.

Charrue, herse, bêche, harnois.

Pour les palissades vives.

Bêches, tuteurs, croissans.

Pour les couches.

Fourches de fer, planches d'encaissement, chassis, petits rateaux, arrosoirs à

grille et à très-petits trous largement espacés, claie pour tamiser la terre, truelle à main pour labourer les couches, chassis, papier, vernis, toile grossière pour les couvrir.

Pour planter.

Des corbeilles avec des linges, pour porter les plantes, des plantoirs, des arrosoirs à grille, des cordeaux à nœuds, des brouettes, des pelles et des pioches.

Pour l'éducation.

Des cloches de paille et des crochets, en conséquence des pelles, pioches, brouettes, sarcloirs, des serfouettes à courts et à longs manches, des corbeilles de remplacement.

Pour la récolte en feuilles.

Des brancards et de grandes mannes; des clayes.

Pour la récolte en tiges.

Une charrette à bras ou à un seul cheval, des haches pour couper les tiges.

Pour les sécheries et récoltes en feuilles.

Des nattes de paille pour déposer les feuilles, des balais, des aiguilles d'acier d'un pied de longueur, des ficelles pour les guirlandes, des crochets de bois pour les placer aux tasseaux, des échelles pour les hauts des sécheries. Nous en parlons plus au long au chapitre XVII, ainsi que des deux articles suivans : nous ne faisons ici que les indiquer.

Pour les sécheries et récolte en tiges.

Des tasseaux garnis de clous à crochet, pour y accrocher les plantes, de petites fourches de fer à longs manches de bois, pour élever ces tasseaux chargés de plantes ; à leurs places des chariots à bras pour les transporter dans toute la longueur de la sécherie.

Pour la descente de pente, et mise des feuilles en manoques.

Des tables, des ficelles, des bancs, une presse : elle est nécessaire pour exciter une douce fermentation, de laquelle naît la bonne odeur du tabac ; des couteaux, etc.

Pour la mise des manoques en boucauts.

Des tonneaux neufs de bois blanc, sans odeur, très-secs, tous les outils et matières du ressort de l'art du tonnelier, une presse.

Pour la mise des manoques en balles.

Des bâtons équarris, une caisse ou moule, une presse, des cordes.

Pour la mise en poudre.

Une plate-forme en planche, avec réseau pour sécher les feuilles et les côtes, des pilons pour hacher les côtes, un blutoir, un moulin à cheval pour mettre les hachures en poudre, une chaudière et goupillon pour la sauce, une presse.

Pour la rape.

Rape tournante à l'eau des Hollandois, rape ordinaire des débitans, pilons de Dunkerque et ses tamis, presses et tables, boëtes de plomb doublées de papier.

Pour l'attelier de fabrication du tabac de Paris; tous les outils nécessaires aux atteliers suivans.

L'ÉPOULARDAGE ou séparation des feuilles des manoques, triage pour les différentes qualités de tabac.

MOUILLADE ou première sauce : elle doit être modérée, pour conserver au tabac son odeur naturelle.

ECÔTAGE ou séparation des côtes : c'est encore un travail d'enfans.

MÉLANGE des différentes qualités de feuilles : seconde sauce plus compliquée, mais légère.

FILAGE : on n'y emploie que des ouvriers robustes et accoutumés; on file pour le tabac à raper et à fumer.

ROLLAGE : attelier des bâtons et des coupeurs de rolles.

PRESSE des bâtons pour leur donner la fermeté nécessaire.

Ficeleurs pour les garnir de ficelles, et les disposer en état d'être vendus.

Dépôts : le tabac est très susceptible de prendre l'odeur des substances qui le touchent, et au milieu desquelles il est placé ; la fraîcheur est autant nécessaire au tabac que la chaleur et l'humidité lui sont contraires.

Dans toutes les opérations où le tabac subit celle de la presse, l'intention du fabriquant est de concentrer l'odeur agréable que lui communique une longue et légère fermentation.

CHAPITRE XII.

De la graine du tabac.

Nous aurions pu renvoyer ce chapitre à la fin de la culture, puisque c'est par la récolte de la graine qu'elle se termine ; mais comme elle la commence pareille-

ment, nous croyons plns à propos d'en parler ici.

Quand on est dans le cas d'en acheter, et sur-tout lorsqu'elle vient de loin, il est bon d'en avoir trois à quatre mois avant de la semer : il n'est que trop vrai que souvent l'on est trompé : on connoîtra la graine d'une année à l'autre, parce qu'elle lèvera en entier ; celle de deux ans ne poussera qu'à moitié ; à trois ans et au-dessus elle est stérile ; pour la vérifier on en compte un certain nombre; on les sème sur une couche chaude, et l'on juge de ses années par son produit qu'on compte également : si elle lève en entier on n'en mettra sur couche que la quantité nécessaire ; on la doublera s'il n'y en a que la moitié de fertile ; on en changera dans le cas où elle ne germeroit plus ; mais ces épreuves doivent être faites assez tôt pour qu'on se soit procuré à temps de nouvelle graine, si la première vient à manquer.

Cette fraude n'est pas la seule qu'on ait à appréhender ; souvent on reçoit de la graine d'une espèce différente de celle qu'on a demandée : d'autre a été séchée

au four pour qu'elle ne puisse germer, et quelquefois on en substitue d'absolument étrangère au tabac. Il est très-important de n'en recevoir que de maisons connues pour leur probité, et plus encore de la faire soi-même ; c'est le sujet de ce chapitre.

Le plus grand nombre des cultivateurs se contentent de choisir dans la première ligne de leurs plantations quelques belles plantes pour leur donner de la graine ; en conséquence on les laisse monter en fleur, et l'on ne les prive d'aucune feuille à la récolte. On attend que la graine soit mûre, alors on en coupe les gousses et l'on en casse les feuilles : celles-ci ne peuvent plus servir qu'au tabac commun, parce qu'alors elles sont à moitié mortes et sans sève.

Un cultivateur attentif sait que plus il aura soin de ses plantes-mères, plus elles lui donneront de la bonne graine ; en conséquence il les cultive séparément, et leur prodigue ses soins ; il en est récompensé par une fécondité étonnante, puisqu'il suffit de douze plantes ainsi soignées pour donner jusqu'à dix-huit onces de graines qui en produiront de pareilles dans la plantation,

et jamais ne le tromperont quand il ne les aura pas négligées le premier.

On fait en conséquence une petite enceinte de quatre toises en quarré, attenante à l'enclos des couches, exposée comme lui au midi, sans aucune espèce d'arbres ni d'ombre, au surplus bien abritée, où le seul homme qui en a soin ait droit d'entrer.

On laboure la terre à deux fers de bêche lorsqu'on veut planter dans le sol même, et on n'épargne pas l'engrais le plus actif: lorsqu'il est bien couvert et que la surface a été unie au rateau, on place les plantes de toise en toise deux heures après un arrosement plein sur toute la surface, et on les couvre de cloches de paille.

On a soin de choisir les plus belles plantes sur la couche : on les connoît à ce qu'elles ont une tige bien nourrie, ronde, droite, une élévation plutôt basse que trop élancée, cinq à six feuilles, la tête en parasol, et large comme un écu de six livres.

Ces plantes auront repris dans vingt-quatre heures, et viendrout très-bien si l'on en a tout le soin qu'elles exigent : on les doit arroser le soir, tous les jours qu'il ne pleut

pas, et les tenir exactement sarclées, buttées, labourées, et nettes de mauvaises herbes ; mais aussi elles auront à craindre le ver rongeur, les taupes, les mulots, les chats même, tous les animaux destructeurs dont on n'a pas toujours le temps ou les moyens de se débarrasser. On s'en délivre en plaçant les plantes dans des pots qu'on enterre à moitié pour les rendre invariables, et l'on en a soin comme de plantes étrangères ; lorsqu'elles ont été ainsi traitées elles pyramident majestueusement ; les feuilles basses ne sont jamais terrées, jaunies ou déchirées par les pluies, et les cultivateurs n'ont pas la peine de les faire sarcler, labourer ou butter.

Ces plantes mûrissent dans le courant d'octobre et ne craignent pas la gelée, parce qu'alors elles manquent de sève : leurs feuilles se frisent et jaunissent, les gousses s'ouvrent et avertissent qu'il est temps de les cueillir, le vent en auroit bientôt dispersé la graine, l'une des plus fines qu'on connoisse, puisqu'on croit qu'il y en a au-delà de trois cent mille sur une seule plante.

Le moment de maturité ne doit jamais

être anticipé sous aucun prétexte : toute graine cueillie humide se moisit : si elle est encore verte, elle ne germe pas ; enfin toute plante qui a été dépouillée de ses feuilles lorsqu'elles sont encore en pleine sève ne donne que des plantes mal conformées.

Si les gousses étoient ouvertes au moment où l'on veut cueillir la graine, on les coupe avant que la rosée soit dissipée ; elles tiennent alors assez pour que les ciseaux puissent les séparer adroitement ; on les étend au soleil sur un linge propre, ou au grand air si le temps est couvert, et on ne les serre que quand elles sont parfaitement sèches.

Dans le cas où les gousses seroient encore entières, on ne les coupe qu'après que la rosée est dissipée ; on les fait sécher de même.

La meilleure manière de conserver la graine est dans ses propres gousses ; on ne la sort que l'année suivante, et au moment de l'employer.

Les rats, les mulots, les souris en sont très-avides. Il n'existe aucune manière pour la conserver fraîche et intacte préférable à

celle de la déposer dans une de ces lanternes d'écurie composée d'un bassin de fer battu comme une poële qui se raccorde par une grille de fil de fer à un autre bassin, auquel est attaché un anneau qui sert à la suspendre ; la graine ainsi fermée ne craint ni de s'échauffer ni de se perdre, ni d'être dévorée : on aura soin que les mailles de la grille ne soient que de six lignes au plus.

Lorsqu'on préfère de mettre la graine dans des petits sacs, on vuide les gousses, on tamise la graine, on l'étend sur quelque table où les rats ne puissent pas atteindre : il suffit de deux lignes d'épaisseur pour ne pas l'exposer à s'échauffer ; car elle est très-susceptible de fermenter : on lui donne le temps de jetter son premier feu ; et l'on finit par l'enfermer dans ces sacs : moins on en met et plus aisément elle se conserve : le sac doit être de toile claire et rempli seulement à moitié ; on ne le lie qu'à l'extrémité avec une ficelle qui sert aussi à le suspendre dans un lieu frais et sec : on écrit l'année sur le sac, et pour plus de sûreté on met une double étiquette en dedans.

CHAPITRE XIII.

Du tabac sur couche.

CETTE période comprend un espace de temps d'environ six semaines depuis le semis jusqu'à la plantation, c'est-à-dire depuis le 20 de mars jusqu'au mois de mai.

SECTION PREMIÈRE.

Des couches en général.

LES paysans de Hongrie adossent toujours leurs couches au pignon de leurs maisons qui regarde le midi. Elles consistent dans une enceinte de clayonnage de deux pieds de hauteur, garnie de pierres dans le fond, et fortement armée d'épines en dehors pour en écarter la taupe : ils remplissent cette enceinte de gros fumiers, à la hauteur de dix-huit pouces ; ils le compriment fortement, en le battant à mesure qu'ils l'élèvent, et le couvrent de terre passée à la claye, puis

mêlée avec le gros fumier de l'année précédente, devenu terreau. Cette seconde partie doit avoir huit à dix pouces d'épaisseur. Ils règlent leurs semis non sur la lune, le mois ou la saison, mais sur la semaine sainte de l'année qui court; c'est le vendredi que toutes sont semées, et quoiqu'il y ait quelquefois près d'un mois de différence dans ce jour, d'une année à l'autre, ils sont fideles à leur thermomètre, sans que leur piété en veuille connoître d'autre. c'est au mystère du jour, et non à la saison qu'ils attachent leur succès; ils réussissent assez généralement.

Pour protéger leurs couches contre la gelée ils garnissent le dessus d'épines, de feuilles mortes, de linges, de chaume, et les plus prudens y mettent des paillassons portés sur des traverses qu'on place à six pouces de hauteur sur des pieds droits terminés en Y et fichés dans la couche; ils les font de paille de seigle ou de grands roseaux, dont le pays abonde. Ils y veillent jour et nuit; mais ils s'interdisent la fumée, quoique le plus simple et le plus efficace de tous les moyens, par rapport aux toits de leurs maisons qui sont tous en paille.

Les propriétaires dressent leurs couches dans des caisses qu'on fait sur place, moyennant des piquets fichés dans la terre, et dressés à la règle; le fond est garni aussi exactement que les côtés, tant on appréhende le ravage des taupes.

Cet encaissement dans les riches plantations est toujours en maçonnerie de moëllons ou de briques avec des vitres au-dessus: on le renfonce plus souvent qu'on ne le construit au-dehors; il est moins sujet aux dépenses d'entretien, et la chaleur s'y conserve plus long-temps.

La manière dont on le garnit de fumier est à-peu-près la même que celle du paysan; mais la couche de dessus est plus meuble, parce qu'on a passé le terreau dans une claye plus serrée, et qu'on y a mêlé du tan comme le meilleur de tous les engrais, et le plus propre à laisser les racines s'allonger.

On couvre l'encaissement de chassis, les uns vitrés, c'est le plus petit nombre, d'autres en papier, sur lequel ils passent deux couches de vernis; ailleurs ils se contentent d'imbiber le papier d'huile de lin, ou de le graisser avec du suif de mouton, en tenant le chassis au-dessus d'un réchaud garni d'un

feu doux ; il en est enfin qui, laissant de côté ces détails, qu'il faut tous les ans réparer en tout ou en partie, couvrent leur couche d'une banne posée en triangle par-dessus, au moyen d'une pièce de bois portée par des chevrons emmanchés dans la caisse, ce qui fait un toit à deux eaux qu'on étend ou qu'on ride à volonté, et qui jamais n'embarrasse ; lorsqu'elle n'est plus nécessaire, on la lave et on la serre pour l'année suivante ; cette dernière couche doit être isolée pour qu'on puisse étendre ou resserrer la banne, conformément aux circonstances ; on l'arrête toujours par bas, et l'on a soin que le vent, en cas d'orage, ne puisse la soulever, encore moins l'emporter.

Nous allons donner la recette de la colle pour le papier, et celle du vernis, pour le faire mieux résister à la pluie.

Recette de la colle.

Colle forte, demi-once.
Fleur de farine de froment, une pinte.
Eau, quantité suffisante.

On fait dissoudre la colle dans de l'eau chaude, ensuite on y mêle peu à peu la

farine, et l'on fait bouillir jusqu'à consistance nécessaire.

Recette du vernis pour la première couche.

Litharge, une once.
Minium, demi-once.
Huile de lin, demi-pinte.
Cire jaune, demi-once.
Colophone, quatre onces.

On pile bien le minium et la litharge, on les fait bouillir avec attention pendant une demi-heure sur de la braise avec l'huile de lin, ensuite on y ajoute la cire jaune, et successivement la colophone; ces drogues se dissolvent dans ce mélange : on le laisse refroidir pour l'employer.

Vernis pour la seconde couche.

Litharge, demi-once.
Huile de lin, un quart de pinte.
Minium, un quart-d'once ou deux gros.
Cire jaune, autant.
Colophone, trois onces.

La façon de le fondre et de l'appliquer est

absolument la même qne la première ; on étend ce vernis à la brosse de blaireau, et l'on ne passe la seconde couche que quand la première est parfaitement sèche.

La dernière façon de garantir les couches nous a paru la meilleure, parce que les soins à exercer sur les plantes qu'on y élève ne sont jamais qu'une affaire de six semaines, et que cette couverture n'empêche point qu'on n'y ajoute des paillassons, comme font les paysans Hongrois ; la banne alors n'y sert que de sur-tout ou d'enveloppe, mais elle est infiniment préférable en ce que l'air y conserve une libre circulation ; les plantes en croissent plus vîte, et deviennent plus robustes que sous les chassis vernis ou vitrés, toujours sujets à être maltraités par des mains peu familières avec leur fragilité, et très-difficiles à être réparées.

Il est une troisième espèce de couche, au moins aussi fécondante que les deux précédentes, et qui leur est préférable en ce que, loin de diminuer comme elles la portion d'engrais destinée à la plantation, elle l'augmente, et n'exige aucuns frais de transport, aucun travail extraordinaire, aucune grosse dépense; à cet effet on se procure de la terre

fine, passée à la claye et mêlée de terreau; on la fait étendre à la hauteur d'un pied au moins sur la motte à fumier de la basse-cour qu'on a bien dressée, on l'entoure d'épines, avec une porte pour y entrer; la marre ou le puits sont dans le voisinage : on y sème la graine, et on en a soin comme dans les couches en caisses; elle est à l'abri de toutes les vermines; rien, au besoin, ne s'oppose à ce qu'on la couvre avec des paillassons, des bannes, et qu'en tout temps les plantes n'y jouissent d'un courant d'air moins susceptible de gelée qu'ailleurs ; le séjour des plantes en sera abrégé de huit jours, et étant plus voisine de la maison, elle sera mieux soignée ; c'est dommage qu'une pareille couche ne soit guère praticable que dans la grande culture qui fait elle-même ses engrais : sa destination une fois remplie, on continue de charger la motte à fumier avec celui qu'on avoit mis de côté pendant qu'on l'occupoit.

SECONDE

Page 257.

Dimension des couches.

Les couches doivent être proportionnées aux terres dont elles sont destinées à faire germer et élever les plantes.

Un demi-arpent qu'on doit planter par jour, à trois pieds de distance, exige 2225 plantes ; on en ajoute un certain nombre pour remplacer les défectueuses, soit sur la couche, soit pour garnir à demeure l'enclos des remplacemens ; ce n'est pas trop que de les porter à 2500.

Chaque plante doit occuper sur la couche, pour croître à l'aise, un pouce quarré, ce qui forme pour le demi-arpent une surface de 17 pieds quarrés, chacun de 144 pouces. La couche devant avoir trois pieds de large, on lui donnera une longueur de six pieds qui en comprendra dix-huit de surface.

Les sept arpens destinés au tabac devant être plantés à raison de demi-arpent par jour, la couche doit avoir quatorze fois la même dimension, c'est-à-dire 84 pieds de long sur trois de large, et chaque division être marquée par quelque signe à demeure, tel qu'un bout de tasseau : sa hauteur sera

d'un pied et demi, jamais au-dessus de deux.

Comme on doit planter en quatorze jours, on sèmera pareillement la couche en quatorze jours.

Pour pouvoir facilement tourner à l'entour de la couche, on donnera à son enclos seize toises de long sur deux de large ; on la place à l'endroit le plus abrité, et le plus voisin possible de la maison.

Des quatorze divisions ci-dessus, douze sont destinées aux six arpens réservés au tabac, et la dernière à planter l'enclos des remplacemens le long des chemins intérieurs, autour du pré et de la ceinture de l'enclos, et par-tout où il se rencontrera un peu de terre vague qu'on puisse occuper.

SECONDE SECTION.

Dimension des couches.

Six arpens d'un côté et un septième, tant dans l'enclos de l'emplacement que dans les bordures du pré et des chemins intérieurs de l'habitation, à raison de six cent quarante plantes chacun, exigent quatre mille quatre cent quatre-vingt plantes.

En supposant une seconde plantation, par l'effet d'une gelée, le nombre s'élevera à huit mille neuf cent soixante : jamais cependant ce cas n'arrivera si l'on a soin de couvrir les plantes de leurs cloches de paille.

Nous aurons par les dimensions de la couche dont nous allons parler un surcroît de deux mille cinq cent soixante plantes, pour suppléer à celles qui périroient par le ver, par une plantation mal faite, tant sur la couche qu'ailleurs, ou par d'autres accidens.

Nous donnons à la couche vingt pieds de longueur sur quatre de largeur. Cette surface multipliée par pieds quarrés en donne

quatre-vingt ; et ceux-ci, multipliés de même par douze pouces, en fournissent chacun cent quarante-quatre, et une totalité de onze mille cinq cent vingt pouces, par conséquent autant de plantes occcupant chacune un pouce quarré : quantité pareille aux trois espèces d'emploi supposées ci-dessus.

Il est préférable de donner à la couche vingt-sept pieds de longueur sur trois seulement de largeur, et de l'isoler dans tout son pourtour, parce que, comme elle ne doit être sarclée que par des enfans placés des deux côtés, leurs petits corps atteindront mieux au milieu sans blesser les plantes.

Troisième section.

Semis de la couche.

Chaque pays, chaque canton a sa manière de semer ; les uns mêlent avec leur graine de la cendre, d'autres du sable, ailleurs du terreau ou du tan, du tabac en poudre, des côtes réduites en poussière, du sel pilé très-fin : chacun croit

faire pour le mieux, et tous ont en vue de détruire les pucerons qui paroîtront en même-temps que les jeunes plantes, et de ne point trop entasser celles-ci.

Les quantités de matières étrangères dont on fait ces mélanges sont également différentes ; les uns en mettent six fois autant que de graines, d'autres neuf, dix, douze, etc. Il n'y a là-dessus aucune règle ; cependant on peut y mettre un certain ordre en suivant le procédé ci-après.

La couche étant dressée et bien arrosée de la veille, le terreau sur lequel on doit semer ayant neuf, et même jusqu'à douze pouces de hauteur, on l'applanit en le comprimant doucement avec une planche qu'on promène sur toute la longueur de la couche, en la soulevant de place en place : il faut pour cette opération un ouvrier de chaque côté : on répand ensuite au crible une légère couche de cendres pour donner une teinte grise à toute la surface : on l'applanit par une seconde compression de la planche ; enfin pour semer on emploie deux planches d'un pied seulement de large, et longues comme le diamètre de la couche : on commence par

et n'arrosent jamais que d'une ficelle à l'autre ; et certes ils sont bien dédommagés de ces petits soins par le bel état de leurs couches.

S'il paroît des pucerons avec les plantes naissantes, une nouvelle charge de terreau, dans lequel on aura mêlé du sel en poudre impalpable, les tue ou les accable ; c'est un avantage dont on ne jouit pas lorsqu'on met plusieurs pouces de terreau à la fois sur les graines qu'on vient de semer ; elles percent aussi bien plus difficilement.

A peine les plantes paroissent-elles, que la couche fourmille de mauvaises herbes ; on les laisse croître, et l'on attend qu'on puisse distinguer les plantules de tabac. On les fait alors observer aux enfans, et on les accoutume par de petites récompenses à purger la couche de toutes les étrangères. Leurs petites mains sont plus propres à les arracher que de plus grandes, et une fois qu'on les leur a fait connoître, la couche sera exactement sarclée si on les surveille et qu'on les encourage.

On les accoutume ensuite à distinguer les plus belles plantes, à connoître quand elles sont trop serrées, à les dégager en ôtant

tous les jours les plus défectueuses, jusqu'à ce que celles qui resteront aient environ un pouce de propriété sur la couche ; les petites filles sur-tout sont très-adroites pour faire ce triage.

En faveur de ces enfans, on a soin que les couches ne soient pas élevées au-dessus de deux pieds de terre, et qu'elles en aient plutôt trois de large que quatre et au-dessus.

Plus le fumier qui sert de base à la couche sera chaud, plus d'épaisseur on donnera à la terre sur laquelle on place la graine ; on sait que celui de mouton tient le premier rang, après lui la litière des chevaux, et que celle de vache est au dernier.

Le semis une fois achevé, la couche veut être arrosée tous les jours ; on laisse les plantes lever et se fortifier par le temps ; trop pressées par la chaleur elles s'étiolent ; il vaut mieux s'y prendre de bonne heure, et les laisser une semaine de plus sur la couche ; elles répareront amplement ce délai lorsqu'elles auront été transplantées.

Tous les soins postérieurs se bornent à tenir fermé l'enclos de la couche, à ce que personne n'y entre que ceux qui doivent y travailler, à ne jamais l'arroser qu'avec de

l'eau de pluie ou de rivière ; et si l'on est borné à l'eau de puits, à la faire tirer la veille ; tous les soirs on couvrira la couche avec des paillassons élevés seulement de quelques pouces, et l'encaissement entier avec une banne ; on l'interdira aux chats qui se plaisent à s'étendre dessus, tant à cause de la mollesse des plantes, que par rapport à la chaleur douce du fumier qui est au-dessous. On en rendra impossible l'entrée aux taupes par l'exactitude de l'encaissement ; on veillera à ce que les enfans ne dissipent ou ne volent point les plantes ; on fera la guerre aux vers, aux courtillières et aux pucerons par les moyens indiqués ; jamais on ne hâtera leur crue par des procédés extraordinaires ; le grand jour, la lumière et le soleil leur seront prodigués toutes les fois que le temps le permettra ; toujours elles seront recouvertes avant le coucher de ce père de la nature ; on ne perdra pas un moment pour faire remplir et remblayer les tranchées de la plantation, marquer les places et même faire les trous qui doivent recevoir les plantes. Six semaines suffisent pour cette opération ; c'est aussi le temps ordinaire de leur séjour dans le berceau ;

enfin, aux environs du dix de mai elles doivent avoir deux pouces de haut, cinq à six feuilles, la tête arrondie, la tige droite et forte, l'ensemble bien conformé, une longueur de six pouces avec les racines, celles-ci sans nœuds et bien allongées. En cet état, il vaut mieux les transplanter plutôt que plus tard, et ne jamais oublier que les plantes de mai sont toujours les mieux fournies en feuilles, et que rien ne peut remplacer ce mois précieux.

CHAPITRE XIV.

De la pépinière ou enclos des remplacemens.

CETTE petite enceinte doit toujours accompagner celles de la couche et des plantes mères ; il suffit qu'elle ait un demi-arpent pour qu'elle puisse recevoir bien au-delà de la quantité nécessaire à six arpens. Elle en est la pépinière ; mais elle n'est en usage que pour une partie d'une plantation de six ; on en prépare la terre en la fumant en entier ;

et lorsqu'elle est bien dressée, on y met les plantes au cordeau, les nœuds comme les lignes doivent être espacés d'un pied, en sorte que chaque plante se trouve au milieu d'une surface de cent quarante-quatre pouces.

On voit que dans un pareil terrein il peut entrer vingt mille plantes; puisque le demi-arpent de cinquante perches de vingt pieds a une surface de vingt mille; mais ordinairement on y met les plantes à un pied et demi, et toujours en quinconce d'échiquier; et c'est par cet enclos qu'on commence la plantation. Elles sont destinées à remplacer, après huit à dix jours, celles qui viendroient à périr dans les six arpens; avant cette époque, on peut y substituer celles de la couche, sur-tout si la replantation est considérable; mais les huit premiers jours une fois écoulés, les remplacemens ne peuvent se faire que par des plantes d'une grandeur égale à celles qui sont mortes; c'est à l'enclos de la pépinière qu'on a recours; mais on les lève méthodiquement; on supprime, à cet effet, une ligne de plantes entre deux autres, au moyen de quoi celles qui restent sont espacées de trois pieds; la plantation se trouve en règle sans les déplacer; et après

un mois, aucun remplacement ne pouvant plus avoir lieu, on lève le surplus pour laisser croître en liberté celles qui doivent y rester.

La reprise de ces suppléantes exige des soins particuliers, mais sur-tout des arrosemens tous les jours jusqu'à ce qu'elles soient en pleine marche avec le reste ; on y conduit l'eau dans des brouettes lorsqu'une irrigation naturelle ne peut la fournir ; on arrose aussi la pépinière de deux jours l'un.

CHAPITRE XV.

De la transplantation à demeure des plantes du tabac.

Ouvrages préliminaires.

Nous n'avons cessé de recommander l'emploi du terreau, soit en état de fumier consumé, soit en celui de terre végétative. Nous en avons donné des recettes aussi faciles à faire que copieuses et excellentes par leurs

principes ; nous en avons appliqué l'usage dans les tranchées, soit en le mêlant par couches alternatives avec la terre des remblais, soit en le réservant pour les trous dans lesquels on asseoit les plantes.

Lorsqu'on n'en a pas assez pour cet usage, l'on doit au moins en avoir pour la plantation ; il en est des plantes comme des hommes ; c'est la première nourriture qui décide de leur constitution ; le terreau est aussi nécessaire au tabac que l'arrosement ; sans cet engrais, auquel l'eau s'incorpore, elle seroit une liqueur qui lui maintiendroit la vie, mais ne donneroit pas à ses feuilles l'étoffe qui en constitue la perfection et la valeur.

Le terreau seul, employé sec ou liquide, procure aux plantes la facilité de pousser plus vîte, plus abondamment, d'avoir plus de vigueur ; mis à leurs pieds en certaine quantité, il tient fraîche la terre qu'il couvre, et empêche qu'elle ne se gerce dans les sécheresses ; il facilite le passage à l'eau des pluies et des arrosemens en même-temps qu'il l'engraisse. Ce n'est qu'après en avoir éprouvé les avantages, et reconnu les effets résultans de sa privation, que nous le recom-

mandons aux planteurs, et les invitons de n'en jamais manquer, et de le tenir toujours à couvert.

Le temps de planter le tabac étant arrivé, les plantes sur couche supposées avoir quatre à cinq belles feuilles, être longues elles-mêmes de six à sept pouces, dont deux hors de terre et bien portantes, la terre préparée, les tranchées comblées, on y fait conduire du terreau; on commence la plantation par l'enclos des plantes mères, ensuite celui des remplacemens; on y transporte une bêche, un perçoir, un cordeau à nœuds, une brouette, un tonneau d'eau grasse ou terreau liquide, un arrosoir, une pèle de bois et des cloches de paille en quantité suffisante.

On plante avec plus ou moins de soins, mais toujours le plus vîte que l'on peut, car rien n'est plus détestable que de faire autant languir la plantation que la récolte, sous le prétexte que les feuilles ne mûrissent pas toutes à la fois.

Règle générale, l'éducation des plantes sur la couche doit se faire entre le 20 de mars et le 20 de mai. La culture sur les terres doit commencer à cette époque, et

finir au milieu d'août; la récolte suit jusqu'au 15 au 20 de septembre; tout est en sécherie, suspendu et en ordre à la fin de ce mois; enfin au premier novembre le tabac doit être en état d'être mis en manoques.

Avec ce procédé on jouit, par le secours des cloches, de l'avantage de planter de bonne heure quelque temps qu'il fasse. Ce bien conduit à un autre; les feuilles croissent, et leur sève s'épaissit dans le temps des plus fortes chaleurs; on les recueille avant les pluies et les gelées de l'automne; enfin on les met fermenter avant l'hiver, et l'on gagne trois mois au moins pour son emploi ultérieur ou pour la vente.

Lorsqu'une famille n'est pas assez nombreuse pour expédier promptement une plantation, nous lui conseillons de s'associer à une voisine honnête qu'on aide à son tour; l'une et l'autre s'en trouveront mieux que de planter seules. Revenons à la plantation.

On met à la couche deux jeunes filles, et par préférence celles qui en auront eu soin; on leur apprend à déterrer les plantes. Elles doivent avoir une truelle de plâtrier, trois corbeilles garnies d'un linge mouillé assez grand pour les couvrir étant

remplies de plantes, un baquet plein d'eau pour débrouiller leurs touffes sans les endommager ; l'une prend la truelle, la glisse doucement entre le terreau dans lequel sont les plantes et le gros fumier qui sert de base à la couche, elle soulève doucement la terre, qu'on a eu soin d'arroser amplement dès le matin ; elle cède, s'ouvre et laisse les plantes à nud ; alors en s'entr'aidant elles les lèvent doucement, et les couchent dans les corbeilles ; elles commencent par un bord, et les rangent de suite sans que jamais une tête soit sur l'autre, ni que l'extrémité des racines excède l'autre bord, et panche en dehors.

On fait sentir à ces filles la conséquence d'en conserver les têtes très-saines, puisque ce sont ces petites feuilles qui sont l'unique but du travail ; on leur recommande aussi de mettre de côté toutes les plantes étiolées, trop hautes pour leur grosseur, celles dont la tête est mal conformée ou qui sont nouées, rabougries ou viciées de quelqu'autre manière. Lorsque la première corbeille est pleine, on la couvre, et l'une d'elles la porte aux planteurs ; pendant ce temps celle qui les lève en remplit une seconde qui suit le

même chemin ; ainsi de suite ; on ne laisse jamais deux corbeilles à la fois aux planteurs, pour éviter le desséchement des plantes, et que jamais elles ne restent trop long-temps dans cet état de crise.

Premier procédé.

La manière de planter la plus ordinaire est celle des jardiniers ; on enfonce le perçoir, on mouille le trou, une jeune fille y met la plante, on en rapproche la terre par un nouveau trou qu'on fait à côté, on arrose amplement, on pose la cloche et on l'arrête.

Second procédé.

D'autres y mettent plus d'attention par un travail mieux entendu, mais plus long.

Quelques jours avant de planter, ils se transportent sur le champ, après s'être fait précéder d'un tombereau de bon terreau, et d'un tonneau d'eau toute simple ; ils appliquent aux tranchées sur leur longueur le cordeau à nœuds, non au milieu, mais à un pied de distance ; en face de chaque nœud et au centre de la largeur, ils enfoncent

cent le plantoir, espèce de bêche faite en cône de quinze pouces de longueur, dont la douille a deux pouces et demi de diamètre. L'enfoncement est d'autant plus aisé, que le pied de l'ouvrier agit sur une traverse de fer placée au-dessus de la douille, et que les tranchées sont nouvellement remblayées ; cet homme retire son plantoir par un mouvement de dehors en dedans et laisse un grand trou ; un autre ouvrier avec sa brouette, pleine de terreau, comble ce trou en y en jettant une pelletée, et le marque par quelque brin de broussailles, après l'avoir arrosé, pour y faire mieux entrer le terreau. Ces ouvriers font environ quatre cents trous par jour ; une plantation de six arpens est ains préparée dans l'espace de deux semaines : on fait le travail sur la fin d'avril ou au commeucement de mai.

Le temps de la plantation étant venu, on perce ce terreau avec un plantoir fait comme le premier, mais qui n'a qu'un pouce de diamètre ; l'ouvrier l'enfonce droit ; une jeune fille y glisse la plante, en rapproche la terre doucement ; on l'arrose amplement, on garnit le tour des feuilles d'une poignée de terreau, il y forme un bassin, on la couvre

d'une cloche de paille, qu'on arrête du côté du vent le plus à craindre : on passe à une autre. La plante ainsi encaissée est défendue par la mouillure contre le ver rongeur, par la cloche contre les gelées et les vents ; s'il pleut, la cloche n'empêche pas la pluie d'y pénétrer ; en traversant le terreau elle s'y engraisse, l'état de la plante est le même que celui qu'elle avoit sur la couche.

Troisième procédé.

A ce procédé nous en allons joindre un troisième qui en réunit à peu-près les avantages, et se fait en une seule fois.

Au lieu de perçoir, un ouvrier armé d'une bêche dont le fer a quinze pouces de long, l'enfonce dans la tranchée et la retire à lui : cet état forcé opère une courbure qu'on arrose : la planteuse enfonce une plante dans ce vuide, et elle l'enveloppe avec une pelletée de terreau qu'un ouvrier y a jetté, et couvre de sa main gauche la tête de la plante pendant qu'on retire la bêche. Cette terre, en reprenant son état naturel, comprime le terreau sur la plante et l'encaisse, l'ouvriere disperse et unit l'ex-

cédent qu'il peut y avoir au-dessus de la plante ; on arrose une seconde fois ; on forme le petit bassin avec du nouveau terreau ; on couvre le tout de la cloche de paille, et l'on passe à une autre : on compte qu'en deux semaines les six arpens ainsi que leurs accessoires peuvent être plantés.

Quatrième procédé.

Nous ne devons pas taire le procédé d'un cultivateur qui, avec peu de moyens, fit une fort belle plantation : il fit dans son enclos des trous de six pouces en quarré sur une pareille profondeur. Il les remplit aux trois quarts de fumier de cheval, et le comprima à grands coups de maillet pour, disoit-il, qu'il se conservât plus long-temps : le dessus fut comblé avec une terre qu'il avoit passée à la claie : il y planta son tabac, et obtint une belle récolte : curieux de voir ce que le fumier étoit devenu, d'autres cultivateurs se convainquirent qu'il n'étoit pas consumé à moitié : l'année suivante le propriétaire,

après avoir chargé les mêmes petites fosses d'un fumier nouveau, les sema en potirons ; la récolte en fut également belle ; enfin la troisième année fut plantée en tabac dans les mêmes creux sur fumier à terre renouvellée, il eut le même succès : on en conclud que les fosses n'avoient servi que d'encaissement, et que les plantes s'étoient nourries du fumier, du terreau et des arrosemens ; mais on s'accorda à regarder le fumier battu comme bien plus utile, et d'un plus long service que celui qui ne l'étoit pas ; que, par ce procédé, il en falloit moins que dans les tranchées.

On choisit celle des quatre façons qui conviendra le mieux à la nature de la terre ; dans une excellente il suffit de la première ; avec un bon fond la troisième paroît préférable, dans un médiocre la seconde, et la quatrième a l'économie de l'engrais.

Lorsque dans un enclos on a des terres de différente nature, on commence toujours par planter la plus inférieure : les dernières plantes mises dans un bon fond

auront bientôt atteint la hauteur des premières, quoiqu'il y eut huit à dix jours d'intervalle entre elles.

Jamais on ne doit placer deux plantes, et moins encore trois, dans le même trou; s'il y en a deux, une seule réussit : l'autre reste maigre et petite. Il vaut mieux la retrancher de bonne heure pour qu'elle n'affame pas sa jumelle : c'est pis encore quand on en met trois : il en résulte les plus mauvaises feuilles : elles tiennent de la nature des rejettons, et toutes pesées ensemble ne peuvent atteindre le poids de celles d'une seule bonne plante.

Le dix juin une fois passé, on ne pense plus à planter : il est vrai que le tabac croît et s'élève encore à une certaine hauteur; mais comme dans la Pannonie les chaleurs finissent avec le mois d'août, et que les gelées commencent à la fin de septembre, les plantes ne donnent point de fleurs; les feuilles, au lieu de jaunir, restent d'une couleur de verd foncé, et la tige herbacée. Quel bénéfice peut-il résulter de pareilles productions? Rien autre sinon que, ne pouvant entrer dans le commerce, la perte est totale pour le propriétaire.

CHAPITRE XVI.

Du gouvernement des plantes.

CE chapitre n'offre qu'une application détaillée des principes de cette culture pendant deux mois et demi que les plantes croissent, grossissent, et entrent en maturité.

On ne peut plus se séparer d'une plantation une fois qu'elle est achevée, jusqu'à ce que les feuilles aient couvert la surface entière du terrein ; mais lorsqu'on a de l'eau à sa volonté, si le travail est continuel il n'est du moins plus que l'occupation des enfans ; leurs petits corps, la souplesse de leurs mouvemens, la simplicité de leur habillement sont bien moins à appréhender que de grandes personnes à l'entour des feuilles qu'il s'agit de conserver entières, en tournant néanmoins pendant trois mois autour des plantes.

Ces travaux consistent :

1°. A visiter, protéger, et remplacer les plantes dans leur enfance.

2°. A les arroser à tout âge.

3°. A les sarcler jeunes comme grandes.

4°. A les butter souvent.

5°. A les écimer à temps.

6°. A les monder autant de fois qu'on les sarcle.

7°. A fixer le nombre de leurs feuilles après l'écimage.

8°. A préparer les sécheries quand l'ouvrage cesse dans la plantation.

PREMIÈRE SECTION.

Visite, protection, remplacement.

QUELQUES jours après la plantation on ne manque jamais de la visiter ; quoique la plante soit à couvert, elle n'en a pas moins d'ennemis qui s'attachent à la détruire, les uns par les feuilles, et les autres par les racines.

Si l'on apperçoit une plante se flétrir d'un côté pendant que les feuilles conservent leur couleur de l'autre, on est as-

suré que le ver en ronge la racine, on ouvre la terre du côté de la flétrissure, et on le trouve au pied ; on l'écrase et l'on va chercher une nouvelle plante qu'on met en motte dans le même trou ; ce dégât n'a lieu que sur les jeunes plantes : on a observé qu'il est plus considérable quand la terre a été engraissée avec le fumier de moutons.

Les autres ennemis du bas âge sont les pucerons : pour les détruire on tamise sur les plantes un mélange de sel en poudre et de cendres par égales portions, après avoir arrosé la plante : ils s'y empêtrent et périssent par la triple action de la boue, du sel et de la cendre.

On protège les plantes contre le froid par les cloches de paille, ainsi qu'on vient de le voir ; on les garantit de la maigreur par un terreau actif et abondant, et sur-tout celui de pigeons. On les met à couvert de la sécheresse par les palissades, les arrosemens et les irrigations ; des vents, par les palissades mortes et vives, mais toujours utiles ; de la dent des troupeaux, par de bonnes clôtures ; des gelées, par de grandes fumées, en brûlant des feuilles ou du chaume mouillés, etc. On les dé-

livre des chenilles et de la punaise de bois, en les écrasant aux pieds. On les débarrasse des mulots, des taupes et des rats, en renversant leurs terriers et leurs galleries, en les assommant, les empoisonnant, et leur tendant des pieges de tous côtés.

On remplace les jeunes plantes par celles de la couche pendant la première semaine; mais passé ce temps, elles ne peuvent plus suivre l'accroissement de celles qui sont en pleine terre, aú grand air et au large: ce ne sont plus que des traîneuses qui languissent, restent courtes, ont peu de belles feuilles, coûtent beaucoup à la culture, et ne paient pas les soins qu'on leur donne: par la même raison on remplace une plantation toute entière quand la grêle ou la gelée y ont fàit des dégâts partiels; et si ce dernier fléau continue jusqu'en juin, alors il faut renoncer au tabac, et lui substituer du lin ou du chanvre, dont on tirera un parti égal en valeur au tabac.

Les seconde et troisième plantations ne présentent jamais une perspective aussi heureuse que la première, et la plus grande végétation de la nature est entre le premier

mai et le mois de juin jusqu'au solstice seulement.

SECONDE SECTION.

Des arrosemens.

Les plantes dans tous les climats ne peuvent prospérer que par les arrosemens : dans les pays très-chauds, comme en Egypte et en Syrie, ils doivent être plus fréquens que dans ceux qui le sont moins ; de là est résultée la distribution des eaux comme propriété.

Plus les pays sont chauds, et plus grands sont les moyens qu'on emploie pour arroser : de ces besoins sont nées les roues à godets, les chapelets de toutes sortes, l'art de porter l'eau de station en station sur les montagues, les pompes à eau et à feu, les puits à bascules, etc.

Les plantes exposées aux vents les plus brûlans prospèrent très-bien étant suffisamment arrosées ; mais, dans cette position, si l'eau vient à leur manquer, elles n'en sont que plutôt victimes de la sécheresse.

Les arrosemens sont plus nécessaires en pleine campagne que dans les enclos, plus dans les pays élevés que dans ceux qui le sont moins, plus sur une côte que sur un terrein uni, plus sur un argile que dans une terre calcaire, plus aux plantes rampantes qu'à celles à pivots.

Il faut moins d'eau aux jeunes plantes qu'aux grandes, moins au printemps qu'en été, moins à certaines espèces qu'à d'autres : les pois, l'angélique et le tabac sont au premier rang de celles qui en sont les plus avides.

La vraie manière d'arroser une plantation de tabac est l'irrigation par le puits à chapelet, appellé en Provence le puits à roue ; les petits enclos seuls peuvent l'être à la main ; encore faut-il éviter tant qu'on le peut d'employer ce moyen. Ce qui se pratique dans nos provinces méridionales peut être d'usage par-tout le royaume : aucun art n'exige autant d'économie que l'agriculture dont les produits ont le plus souvent une valeur au-dessous du prix que coûteroient des bras multipliés.

L'arrosement ne doit jamais excéder les besoins ; il en est de circonstance et de

quantité : il en faut peu à la fois aux jeunes plantes à tabac, mais plus souvent qu'aux grandes ; celles-ci en exigent davantage : le but de tous ces procédés est de maintenir la terre fraîche.

La terre est aux plantes ce qu'est la cucurbite aux distillations, le soleil est le feu qui élève dans les plantes les principes mêlés avec l'eau qu'on a mise à leurs pieds.

Les plantes dans les climats sans nuages ne vivent que pendant la nuit de l'humidité de l'air par le serein et la rosée. Ce sont les feuilles qui sont chargées de cette fonction. Le jour il leur faut de l'eau : les racines en deviennent le véhicule, et les arrosemens en sont l'ame.

La grosseur et l'élévation de la tige, sa nature, ainsi que la grandeur des feuilles, annoncent la proportion des arrosemens nécessaires, ainsi que leur durée. Tant que le tabac croît il veut être arrosé ; mais une fois parvenu à sa hauteur ses fibres se durcissent et se changent en bois ; ses feuilles basses couvrent assez la terre pour y maintenir la fraîcheur; l'arrosement lui devenant inutile, et même contraire à l'embonpoint de ses feuilles, on le cesse.

L'eau doit toujours être pure et simple, mais elle est meilleure étant exposée à l'air que tirée du puits à mesure de besoin : lorsque les plantes languissent on laisse traverser un banc de fumier ou reposer dessus dans un bassin dont le fond est plus élevé que celui des rigoles du jardin : une eau grasse est très-utile aussi lorsqu'on plante : nous nous sommes servis avec le plus grand succès d'une eau de puits mêlée d'un quart d'urine de vache fermentée.

Une plantation dont les arrosemens sont bien conduits mûrit quinze jours plus tard qu'une autre livrée à ceux de l'atmosphère, parce que sa sève est plus long-temps à concentrer les principes dont elle abonde.

On arrose le tabac tous les jours le soir, pendant la première semaine ; de deux jours l'un, quand il est en pleine végétation ; il suffit ensuite de deux fois par semaine ; enfin on l'accoutume à une seule ; on est malheureux quand on ne peut lui donner de l'eau que tous les quinze jours.

Les moyens employés à réprimer les vents sont des espèces d'arrosemens secs ; ainsi les plantations couvertes par des palissades souffrent moins que celles en pleine campa-

gne ; ainsi les plantations alternatives en pois et haricots, en seigle, chicorée sauvage, ou millet noir, etc. conservent plus leur fraîcheur qu'en plein quinconce ; ainsi les cloches de paille servent autant à la maintenir qu'à garantir les plantes des gelées.

Il n'est sorte de moyens qu'on n'emploie dans les petites plantations pour se défendre contre la sécheresse. ; les uns couvrent le pied des plantes de paille mouillée et mise en torchon ; d'autres y mettent des broussailles, du foin, gazon, bruyere, genêt, chaume, feuilles mortes, mousse, etc. tout ce qui exige peu d'eau, et cependant conserve sa fraîcheur. Mais il en est un qui est commun aux uns et aux autres dans les cultures alternatives, c'est de tenir les planches de tabac plus basses que les plate-bandes : alors les pluies et les arrosemens y séjournent bien plus longtemps.

Nous avons vu avec plaisir chez un planteur aisé ses plantes-mères à l'entour d'un bassin, ne recevant de l'eau que par des lisières de drap, dont un bout trempoit dans le bassin jusqu'au fond, et l'autre aboutissoit dans la caisse où elles étoient.

Chez le même, des plantes de tabac en pleine terre, au nombre d'une centaine, adossées à un mur, ne recevoient de l'eau que d'une rigole en bois qui la leur distribuoit goutte à goutte. On les avoit mises à ce régime huit jours après leur plantation : au mois de juillet elles étoient très-belles : toutes étoient destinées au tabac, et en conséquence on les avoit écimées.

L'élévation de l'eau par les cordes de spart paroît mériter de la considération, quand le puits n'est pas au-dessous de dix pieds ; et qu'on n'a que des jeunes bras à employer.

La plantation dans un pré est un moyen pour économiser les arrosemens : la fraîcheur de la terre sous le gazon assure le succès de la plante et la netteté des feuilles ; mais on est assujetti à donner l'herbe en verd, et à n'employer que la faucille.

TROISIÈME SECTION.

Sarclage des plantes.

LE tabac n'est pas la seule plante que la nature vivifie au retour du printemps : elle n'a accordé au cultivateur aucun privilège exclusif ; et tandis qu'il donne tous

ses soins à l'objet auquel il se livre, elle les étend à tous par droit de souveraineté; les vents sont ses agens, et les pluies ses laboureurs; mais ce droit universel est contesté aux plantes qu'un propriétaire n'y a pas appellées : il les chicane et les détruit par de petits labours; c'est l'opération qu'on appelle sarclage.

A peine le tabac est-il planté que la terre se couvre graduellement d'une infinité d'autres plantes appellées mauvaises, parce qu'elles sont étrangères au but du cultivateur : elles embarrassent le terrein, et l'amaigrissent en croissant aux dépens de l'engrais destiné au tabac; on s'en délivre en les extirpant, les coupant, les déracinant, et on les enterre au pied du tabac pour lui restituer les sucs qu'elles lui avoient enlevés.

Les plantations alternatives, en occupant une plus grande surface, épargnent beaucoup de sarclages; mais il en est un d'une autre espèce à leur faire toutes les fois qu'on sarcle, c'est de retrancher le long des rangées de tabac environ trois pouces des plantes de la plate-bande, soit pour le chemin, soit pour que les feuilles de tabac puissent s'étendre

s'étendre sans rencontrer d'obstacles devant elles.

Lorsqu'on fait des traités par entreprises, on a soin de stipuler que le terrein sera sarclé trois fois, c'est-à-dire, à-peu-près tous les vingt jours ; mais un cultivateur attentif fait sarcler continuellement ; on ne finit à un bout que pour recommencer à l'autre : ce travail, au surplus, convient mieux à de jeunes filles qu'à tout autre ouvrier ; il en est de même du suivant.

QUATRIÈME SECTION.

Butter souvent les plantes.

QUATRE, cinq ou six semaines après la plantation, suivant que le temps a été beau ou pluvieux, on butte les plantes autant de fois qu'on sarcle, et l'on finit quand on cesse ce travail. Le tabac est une plante rampante qui paroît vouloir, en croissant, abandonner l'intérieur de la terre, et vivre à sa surface : on est obligé d'en couvrir les racines et de chausser son pied ; à cet effet, on laboure la terre d'alentour, et on la relève contre la tige ; on ménage ensuite avec

la main un petit bassin à l'entour, pour mieux retenir l'eau des pluies ou celle d'arrosement : ce travail s'appelle butter une plante, parce qu'effectivement on met une petite butte à chaque pied ; on doit toujours arroser en buttant; si la plante est en bon état, on n'employe que de l'eau ordinaire ; mais en cas de langueur, on lui administre de l'eau végétative, ou bien l'on met au pied une forte poignée de terreau qu'on arrose lorsqu'il est placé.

On expédie le buttage en prenant la terre sur la plate-bande : une jeune fille soulève les feuilles basses de la plante qu'on butte, et l'autre jette contre le pied sa nouvelle terre ; mais avant il faut l'avoir améliorée avec le terreau, et arrosée, car il n'y a rien de si meurtrier que les outils à l'entour des feuilles : cette façon de butter enterre le pied tout d'un coup, et dispense de gratter la terre et de déchirer les plantes.

Le buttage et le sarclage fertilisent une terre franche en l'ouvrant, mais détruisent les maigres, sur-tout celles qui ont peu d'épaisseur, qui ont pour base un argile, et qui sont sur une côte.

Les ouvrières, en sarclant et buttant, ont

encore pour objet l'arrosement et le mondage des rejettons : ces quatre opérations se font ensemble ; mais il y en a une cinquième intermédiaire dont nous allons nous entretenir : c'est l'écimage des plantes.

CINQUIÈME SECTION.

Écimer les plantes à propos.

On sait que les fleurs épuisent les plantes. La sève s'y porte pour en préparer la régénération : ce moment qui les embellit étant contraire à l'intérêt du cultivateur, il retranche cette superfluité pour faire un usage plus utile de la sève en l'obligeant de se porter dans les feuilles, et en lui coupant le chemin de la fleur. Cette opération s'appelle l'écimage, ôter la cîme de la plante.

On écime de trois façons : les uns coupent le sommet de la plante dès qu'on apperçoit dans la tige le nœud qui doit former la fleur, les autres cassent seulement cette cîme, les troisièmes ne font que la plier ; cette dernière méthode est à préférer, parce qu'elle ne permet pas à la sève de s'extravaser.

Lorsqu'on ne doit faire que du tabac fort,

on ôte davantage des petites feuilles du haut de la plante, et l'on en plie plus bas l'extrémité : c'est le contraire lorsqu'on doit le faire en tabac doux ; nous allons expliquer le mode dans la septième section.

Plutôt l'écimage est fait et plutôt aussi les feuilles prennent de la force ; en le faisant de bonne heure, la plante est encore herbacée, et ne casse pas au pli qu'on lui donne.

On jette de côté les petites feuilles qui sont au-dessus de la cassure, elles sont trop vertes pour qu'on en puisse faire usage ; on les met au rang des rejettons, et certainement elles ne valent pas mieux ; dans les petites plantations on les fait entrer dans le tabac à fumer, mais il n'en vaut pas mieux.

Sixième section.

Monder les plantes des rejettons.

Les rejettons sont en général les secondes feuilles des plantes ; elles sont au nombre de quatre espèces ; mais on met dans ce même rang deux autres espèces de feuilles : celles dont nous venons de parler, dont on ne fait point de cas dans nos climats, et dont on

altère exprès la sève pour les rendre plus douces à fumer ; ces dernières sont précieuses et font les délices des orientaux.

Rejettons naturels.

Première sorte.

Ils croissent avec les plantes, du moment qu'elles commencent à s'élever ; mais on attend pour les ôter la fin de juin, parce qu'on a éprouvé que plus on en retranche auparavant, et plus ils se multiplioient ; c'est effectivement le temps de la plus forte végétation : mais parmi le nombre, il en est qui poussent du pied même de la tige et deviennent de vraies plantes : ce sont ceux de la première classe ; on les connoît en ce que leurs tiges restent toujours herbacées et les feuilles sans nourriture ; on doit les retrancher avec la même sévérité que les plantes qu'on a gémelées.

Seconde sorte.

Ces rejettons croissent d'un bout de la

tige à l'autre, par-dessous les grandes feuilles; plutôt on a plié les sommités, et plus il en croît; on les détache en glissant les mains le long des tiges toutes les fois qu'on sarcle; mais on en retrouve toujours de nouveaux; on les enterre au pied des plantes en même-temps qu'on les butte.

On cesse de les retrancher lorsqu'on cesse d'arroser; depuis cette époque jusqu'à la récolte du tabac, il en pousse une si prodigieuse quantité, que quand on a levé les grandes feuilles la plantation paroît aussi garnie qu'auparavant, ils présentent une seconde récolte; mais en Hongrie elles font un si pauvre tabac qu'on néglige de les recueillir; il faut seize feuilles pour peser autant qu'une grande; elles noircissent à la sécherie; et quoique réduites en poudre sous le pilon, elles conservent un principe de fermentation qui souvent pourrit le tabac, quoique préparé avec beaucoup de sel marin.

Troisième sorte.

Ce sont les feuilles qui naissent sur le tronc même de la plante quand on l'a récoltée en tiges.

Ces rejettons poussent en foule autour de la couronne, à la place où l'on a donné le coup de hache ; leurs feuilles petites et épaisses n'ont que depuis six jusqu'à douze pouces de longueur ; en six semaines elles jaunissent et cessent de croître, c'est un reste de la sève d'août, une espèce de regain fort doux à la pipe.

On les récolte en enlevant le tronc tout entier, qu'on suspend dans la sécherie ; les pluies les salissent aisément parce qu'elles sont près de terre ; on les couvre à la fin de septembre de cloches de paille, et on les récolte aux environs du quinze d'octobre.

Quatrième sorte.

Les rejettons de sécherie ; ils poussent le long de la tige, lors même qu'elles sont suspendues en sécherie ; ils ne peuvent être d'aucun usage ; ils restent verds et noircissent en séchant ; mais ils prouvent que les tiges nourrissent encore les grandes feuilles étant suspendues, et que dans cet état les feuilles deviennent plus épaisses et plus pesantes.

Des rejettons de première feuille.

La première espèce concerne les petites feuilles du haut des tiges, les plus voisines de la fleur. Nous en avons parlé dans la section précédente.

La seconde est le tabac du Bacha ; en voici le procédé : lorsque la plante est en pleine fleur, on plie son bouquet et on le laisse pendre à la plante ; on écorce la tige près de la racine, ensorte que la sève ne peut plus y monter ; les feuilles se flétrissent bientôt sur pied, ensuite on coupe la tige, on la fait sécher à l'ombre ; la feuille y jaunit et se replie sur elle-même ; on la laisse en sécherie environ six semaines ; on profite ou de la rosée ou d'un temps de pluie et humide pour les descendre de la pente et les séparer, les mettre en manoques, d'après leur grandeur ; lorsqu'elles sont achevées on les soumet à la presse, elles se serrent extrêmement et se communiquent leurs sucs ; le tabac devient excellent et très-doux à fumer.

La valeur des rejettons naturels n'est que le quart de celle des feuilles : cela seul doit engager à n'en faire aucun usage ; il est dé-

fendu de les mêler avec les vraies feuilles ; sous les tropiques on en fait du tabac à fumer qui ès-doux, c'est un scaferlati.

Septième section.

Emondage des plantes, et fixation du nombre des feuilles.

Du premier au quinze juillet on fait la dernière tournée dans la plantation.

On sarcle.

On butte.

On ôte les rejettons.

On arrose.

On retranche les feuilles avariées.

On fixe le nombre des feuilles que chaque plante doit porter. C'est de cette dernière opération qu'il nous reste à parler.

La fixation des feuilles, loin d'être arbitraire, est commandée par le commerce ; les marchands ont distingué le tabac en

tabac	très-fort,	1re.	classes.
	fort,	2e.	
	doux,	3e.	

Cette classification emporte avec elle différens prix et différens usages : les marchands en ont besoin pour satisfaire aux demandes qui leur sont faites, et les fa-

bricans les adaptent aux différens goûts des consommateurs.

Pour le tabac très-fort on ne laisse que douze et même dix feuilles à la plante : on les compte du pied de la plante en remontant; pour le fort, on en étend le nombre à quinze ; et pour le doux jusqu'à vingt. On a cette attention quand on écime la plante, parce qu'on est toujours à même de retrancher les plus voisines de la fleur.

Les plantes, ainsi qu'on le voit, donnent une moitié de leurs feuilles en tabac très-fort : trois quarts en fort, et toutes en tabac doux ; on dit toutes, parce qu'on ne compte jamais celles qui doivent être écimées. Mais le poids est à peu-près égal au moment de la récolte dans la partie de dix, quinze et vingt feuilles. La sève est distribuée en bien plus grande quantité dans les dix, douze premières feuilles, que lorsqu'elle a dû en nourrir davantage : tous les cultivateurs savent aussi qu'elle s'affoiblit en s'élevant, et que les feuilles deviennent de plus en plus petites. Le tabac en cela ne fait que suivre l'ordre général de la nature.

Une plantation bien conduite, et dans

un fonds où le tabac se plaît, a toujours ce nombre de feuilles ; on en excepte celles qui suivent l'ordre des sols : lorsqu'on cultivoit le tabac dans la vicomté de Turenne, il n'étoit pas rare de voir des plantes qui s'élevoient j'usqu'à onze pieds, et avoient vingt-cinq à trente feuilles d'un tabac très-doux, parce qu'on n'en faisoit que d'une espèce.

La longueur des feuilles dans la classification du commerce est pour la première qualité de vingt-sept à trente pouces ; la seconde de vingt à vingt-six ; la troisième de treize à vingt : cette diminution est ascendante.

Le moment où l'on fixe le nombre des plantes n'est point encore celui de l'étendue des feuilles : elles ont encore un mois à six semaines pour se développer, j'usqu'à la récolte ; mais le plus fort des travaux est fait : on cesse d'arroser ; les feuilles basses ne tarderont pas à couvrir le terrein par l'attention qu'on a eue de bien butter les plantes et de les arroser. Il ne reste plus qu'à se livrer aux préparatifs qu'exigera la récolte, moment auquel tout doit être en place.

CHAPITRE XVII.

Des préparatifs nécessaires avant de commencer la récolte.

Ces attentions regardent

1°. La sécherie dehors et dedans.

2°. Les mannes et claies.

3°. Les nattes et paillassons.

4°. Les instrumens roulans.

5°. Les aiguilles, ficelles, guirlandes, crochets, tringles, échelles et marche-pieds.

6°. La propreté et les balais.

7°. Les ouvrières.

Sécherie.

Le toît doit être soigneusement vidé et réparé avant qu'on y mette les plantes ; toutes les feuilles à la pente sous une gouttière sont perdues : elles moisissent et infectent leurs voisines.

L'aire doit toujours être élevée d'un pied

au-dessus du sol des terres voisines, afin d'éviter toute inondation des pluies.

Si le fossé d'alentour n'est pas suffisant, on ne doit pas oublier les coupures à travers la sécherie.

L'emplacement de la sécherie doit toujours être le plus voisin des plantations qu'il soit possible : le cultivateur doit la visiter tous les jours pour en réparer les dommages, et veiller à la conservation des feuilles.

Mannes et claies.

Ces instrumens servent au transport des feuilles de la plantation à la sécherie : les claies coûtent peu, et peuvent être fabriquées dans la maison pendant l'hiver ; elles servent à déposer les feuilles en les cueillant, pour qu'elles ne se salissent pas sur la terre : on les range dessus par ordre de leur qualité, petites avec les petites, moyennes avec moyennes, grandes avec grandes, rebuts avec rebuts, etc. On ne sauroit trop avoir de claies pour laisser pendant vingt-quatre heures les feuilles au grand air ; la meilleure façon de les placer est sur leur queue, leur pointe en haut,

droites, et les unes contre les autres ; lorsqn'on peut compter sur le beau temps et point de vent, on couvre les feuilles avec d'autres qu'on met à plat, et on leur laisse passer plusieurs nuits pour les ramollir, les blanchir, et qu'il puisse en entrer dans une guirlande trois fois plus qu'étant fraîches.

Il est bon qu'il y ait assez de claies pour que chaque cueilleuse en ait trois à sa disposition ; on les décharge dans la sécherie sur l'aire couverte de nattes, paille ou paillassons ; on les place sur leur queue, et l'on renvoye la claie à la cueilleuse qui, pendant cet intervalle, en a chargé une autre, et souvent deux.

Pour peu que le temps soit douteux on les transporte toutes à la sécherie ; et lorsque l'aire est toute couverte, on intercale des tréteaux et des perches sur lesquels on les place au-dessus des premières. Elles doublent ainsi l'aire qui ne peut les recevoir.

Nattes et Paillassons.

On les étend sur le sol de la sécherie à fur et mesure qu'on y place les feuilles ;

l'arrangement est toujours celui des tuiles ou ardoises ; elles s'échauffent moins qu'étant à plat : jamais l'on ne doit se permettre d'en déposer par terre : elle est toujours plus ou moins humide ; et les feuilles, au lieu d'y prendre une couleur jaune, noircissent, et sont à moitié gâtées avant d'être à la pente.

Aiguilles et tranchets.

Les aiguilles dont on se sert sont semblables à celles des matelassiers pour la longueur : elles en diffèrent en ce que leur pointe est applatie pour mieux entrer dans la grosse côte des feuilles. On les lave souvent pour en ôter le gluant de la sève ; les ouvriers les reçoivent en compte, et les rendent de même en bon état ; on s'en sert pour enfiler les guirlandes.

Le tranchet est fait comme un couteau de cordonnier ; on le met en usage lorsqu'au lieu de ficelles on n'a que des baguettes pour suspendre les feuilles.

Avec l'aiguille on perce la côte à son extrémité, et on la fend par le milieu lorsqu'on se sert du tranchet.

Des ficelles, et autres matières qui en tiennent lieu.

Les ficelles doivent être fortes et bien tordues, cependant très-fines, pour moins embarrasser la côte ; on les coupe à dix pieds de longueur ou à la mesure quelconque des travées de la sécherie. Après leur service on doit les laver pour leur ôter la sève des feuilles qui s'y est durcie ; elles durent trois ans ; mais on prolonge leur durée du double, en les faisant bouillir dans une lessive faite avec moitié écorce de chêne et moitié écorce d'aulne ; lorsqu'on veut s'en servir on les frotte avec un gros linge pour les rendre coulantes.

A défaut de ficelles on emploie du gros fil et des aiguilles plus fines ; on se sert aussi de spart, et de la seconde écorce de tilleul et de mûrier blanc ; il faut les mouiller et les ressuyer exactement avant de s'en servir.

Des baguettes.

Les baguettes suppléent les ficelles, etc. On les dispose à leur emploi pendant l'hiver,

ver, en les dépouillant de leur écorce et les applatissant ; celles de coudrier sont les meilleures ; leur longueur est de quatre à cinq pieds ; elles ne coûtent rien et servent long-temps ; elles doivent être très-sèches quand on les charge de feuilles, et l'on a soin de les laver après leur service : ces baguettes ne doivent avoir aucune odeur ; les rondes sont sujettes à crever la feuille.

Des tringles.

On cloue deux cours de tringles le long des piliers de la sécherie à chaque rangée de guirlandes en ficelles, et un troisième par le milieu lorsqu'on se sert de baguettes ; on y suspend les ficelles avec un crochet à chaque extrémité ; mais il vaut mieux qu'on implante des chevilles dans les tringles à quinze pouces les unes des autres, et qu'on y passe une boucle faite avec la ficelle; on gagne le sixième qu'occupoient les deux crochets, et l'embarras est moindre.

Les baguettes se placent mieux aussi entre ces chevilles, parce qu'on ne risque plus de trop serrer les rangées.

Des crochets.

On les coupe dans les taillis : c'est l'angle que forme chaque branche à sa naissance ; on ne leur donne que trois pouces de longueur pour ne point trop prendre sur celle de la ficelle, et par conséquent des travées ; mais les boucles valent mieux à tous égards.

Echelles et marche-pieds.

On se sert des échelles pour suspendre les guirlandes dans les hauts de la sécherie, et des marche-pieds dans les rangées plus basses ; on les emploie de même pour les lever de la pente.

Carioles à bras.

On les emploie pour les transports d'une extrémité de la sécherie à l'autre, afin d'éviter la multiplicité des courses ; elles sont également en usage depuis la plantation jusqu'en sécherie ; elles évitent beaucoup de dépenses ; lorsqu'on y met un cheval, et qu'on peut placer plusieurs rangées de

clayes l'une sur l'autre sans qu'elles se touchent, l'économie et la rapidité du service sont incalculables.

Les balais et la propreté.

La propreté concerne autant les odeurs que les matières qui les fournissent ; les sécheries ne sauroient être tenues trop propres, c'est pourquoi des balais doivent y être placés de trois en trois toises, et les places nettoyées tous les soirs.

Les ouvrières.

Lorsqu'on est obligé d'en prendre, il faut préférer des filles aux femmes, les jeunes aux plus âgées, parce qu'elles n'ont besoin que d'agilité et non de forces : on les choisit actives, propres, exactes, matinales et laborieuses ; ce travail exclut les enfans parce qu'ils marchent sur les feuilles, les nourrices qui ne peuvent faire que la moitié de leurs journées, les paresseuses et les mal-propres ; on les éloigne les unes des autres pour éviter les chansons et les caquets : le matin on met à leurs places la quantité

de feuilles environ qu'elles peuvent enfiler; et l'on veille sur elles.

CHAPITRE XVIII.

Apperçu de la récolte en nature.

LE moment de la récolte étant arrivé, il est juste qu'un cultivateur attentif mesure par approximation les dépenses qu'elle va exiger, et les produits qu'il peut en espérer; tel est le compte qui a été fait de ces derniers, sur un arpent de 40,000 pieds de surface.

Une plante, à trois pieds de distance, occupe un espace de neuf pieds quarrés, et l'arpent quatre mille quatre cent quarante-quatre.

Ce nombre de plantes, à dix feuilles seulement, l'une, pour le tabac très-fort, donne quarante-quatre mille quatre cent quarante feuilles; à quinze pour le tabac fort, il les porte à soixante-six mille six cent soixante, et à vingt feuilles pour le tabac doux, à quatre-vingt-huit mille huit cent quatre-vingt.

Mais comme il y a toujours des avaries ; on en tient compte sur le pied d'un dixième en perte de feuilles, et d'un second en feuilles de rebuts, formant les deux ensemble un cinquième.

Dans le premier rang l'avarie est de huit mille huit cent quatre-vingt-huit, dans le second, de treize mille trois cent trente-deux, et dans le troisième, de dix-sept mille sept cent soixante-seize.

Le cultivateur ne compte donc de réel
en tabac très-fort, que. . 35,552 feuilles,
en tabac fort. . . . 53,328
en tabac doux. . . . 71,104

En cultivant six arpens,
il aura en tabac très-fort. 213,312
en tabac fort. . . . 319,968
en tabac doux. . . . 426,524

Si l'on compte un septième arpent dans l'emploi des enclos, chemins, tour de la prairie, jardin, etc.
le tabac très-fort s'élèvera à 248,864
le fort. . à 373,296
le doux. . à 497,728

Les ouvrières, faisant la plus grande diligence, enfileront chacune cinquante guir-

landes de trois cents feuilles flétries ou dans la plantation même, ou dans la sécherie ; cette quantité monte à quinze mille feuilles ; et pour le tabac très-fort, à seize à dix-sept journées ; pour le fort, à vingt-quatre ou vingt-cinq pour le doux, à trente-trois ou trente-quatre.

Mais sur ce calcul rigoureux il doit ajouter un cinquième pour les accidens, maladies, etc. qui peuvent survenir ; et comme ces journées s'élèvent ensemble à soixante-seize, on doit les porter à quatre-vingt-douze ou plutôt au nombre de cent, c'est-à-dire, quatorze à quinze journées par arpent.

A cette dépense il faut ajouter les frais de la cueillette et ceux du transport ; on économise ces derniers en se servant de carioles, et l'on épargne les premiers en faisant la récolte en famille.

Tout ce travail ira très-vîte si l'on a planté de bonne heure, et si l'on profite du beau temps qui règne ordinairement depuis le 15 août jusqu'au 10 septembre ; si l'on a fait les guirlandes, du moins en partie, au grand air, et si on les a suspendues aux tiges pendant quelques jours, d'après la connois-

sance du climat ; sous les tropiques elles seroient brûlées ; en Provence, il suffiroit de vingt-quatre heures ; en Guienne, de trois jours ; à Paris, de quatre à cinq ; en Hongrie on peut les y laisser une semaine.

La dessication qu'exigent les feuilles n'est que de leur eau surabondante ; elles ne pourroient plus fermenter si elle étoit totale, et les feuilles tomberoient en poudre sans aucune valeur ; telle a été l'intention qui a fait construire les sécheries.

Poids de la plantation d'un arpent, vérifié par celui de six plantes pesées en verd, une heure après avoir été cueillies, et pesées au bout d'un an après leur plus forte dessication, c'est-à-dire de quatre cinquièmes, telle que jamais le tabac ne l'a subie.

Classification des Feuilles dans le Commerce.	*Longueur des Feuilles.*	*Poids des Feuilles étant vertes.*				*Poids, étant desséchées.*		
TROIS QUALITÉS.	Par pouces.	liv.	onc.	gro.	gr.	onc.	gro.	gr.
Tabac très-fort....	25 à 27	3	2	»	»	10	»	»
	22 à 24	2	6	6	»	7	6	»
Tabac fort...........	19 à 21	1	14	15	15	6	0	3
	17 à 18	1	8	4	48	4	7	24
Tabac doux........	15 à 16	1	4	6	8	4	1	16
	13 à 15	1	1	7	69	3	4	57
TOTAL.....	120 pouc.	11	9	»	»	36	3	55
Et par feuilles les unes dans les autres...............	20 pouc.	1	14	6	»	6	»	45

Résultat.

Un arpent de tabac de quatre mille quatre cent quarante-quatre plantes, à six onces quarante-cinq grains l'une dans l'autre, s'élève à vingt-six mille huit cent quatre-vingt-seize onces, lesquelles réduites en livres font le total de seize cent quatre-vingt-une livres.

On peut y ajouter en toute sûreté le cinquième, parce que la diminution qu'éprouve le tabac n'est jamais que la réduction de quatre parties à une seule, encore souvent n'est-elle qu'aux deux tiers, ce qui dépend de l'emplacement qu'il a occupé chez le cultivateur; ce cinquième est de trois cent trente-six livres, lesquelles ajoutées aux seize cent quatre-vingt-une livres ci-dessus font le résultat de vingt quintaux par arpent; c'est aussi ce que le cultivateur a droit d'espérer de ses soins.

CHAPITRE XIX.

Récolte du tabac.

ON récolte le tabac de trois manières.

En feuilles : c'est la plus ordinaire.

En tiges : elle est la plus prompte.

En feuilles et en tiges, pour réunir les avantages des deux premières.

PREMIÈRE SECTION.

Récolte en feuilles.

LA lenteur et le retardement qu'on aura mis à planter le tabac déterminent le retardement et la lenteur qu'on met à le récolter.

Plus l'on s'est arriéré à la plantation, plus aussi on a d'événemens à craindre lors des récoltes, par l'accourcissement des jours, l'augmentation des brouillards, la fréquence des pluies, l'affoiblissement de la chaleur.

Moins promptement on pourra semer le bled qu'on met par un coup de charrue sur la même terre : moins le tabac aura de qualités, et plus cependant il aura employé de journées à cueillir ses feuilles.

On distingue deux sortes de maturité, celle du sol et celle de la plante : dans une terre maigre ou peu engraissée, ou sur une côte, la plante mûrit plus vîte que dans un champ bas, bien fumé, et dans une fraîcheur entretenue par la pente du terrein : telle est la première. La maturité de la plante commence par les feuilles les plus basses, comme étant les plus exposées aux rayons du soleil : elle s'élève ensuite graduellement de rang en rang jusqu'au haut de la plante : cette gradation tient beaucoup à la diligence ou au retardement de la plantation ; huit jours dans le premier cas, et un mois dans le second en font la différence.

Plantes sèches, feuilles mûres, beau temps, sont les trois conditions absolument nécessaires pour faire une bonne récolte : rien ne peut les suppléer.

Jamais on n'entre dans la plantation avant que la rosée ne soit entièrement dis-

sipée ; les jours de pluie elle est interdite : on s'occupe le matin à la sécherie jusqu'à neuf et dix heures dans le beau temps, et toute la journée en temps de pluie ou d'humidité. Ce seroit s'exposer à perdre tout le fruit de ses travaux par la rapidité de la fermentation violente que subissent les feuilles mouillées.

On connoît la maturité des feuilles à plusieurs signes : elles se crêpent et se rident : elles se piquent par places, et se marbrent en couleur jaune terne : on casse facilement la feuille par le milieu dans la partie la plus mince, et l'on apperçoit son parenchyme sous la forme d'une seve luisante et visqueuse. Quand on ploie le pédicule de la feuille près de la tige, il casse net sans laisser aucune fibre, et paroît plutôt se détacher que rompre.

La première cueillette est toujours celle des feuilles basses ; on suit exactement les lignes des plantes pour n'en point laisser en arrière : comme elles sont presque toujours terrées par l'effet des pluies et de leur proximité du sol, on les suspend à part pour les employer aux enveloppes du tabac à fumer. Lorsqu'elles sont nettes, elles

font partie du tabac qu'on nomme *très-fort*. Dans la même tournée, on cueille les feuilles endommagées, parce que leur délabrement en a avancé la maturité, à quelque hauteur qu'elles soient sur la plante : pendant cette cueillette la partie du milieu se mûrit ; et souvent il se passe huit à dix jours avant qu'on retourne aux mêmes plantes.

Dans la seconde tournée on cueille le *tabac fort*, il s'élève à la moitié et le plus souvent les deux tiers de la récolte ; c'est la partie de la plante dont on fait le plus de cas ; s'il n'y a de mûres que la moitié des feuilles, on remet l'autre à une troisième tournée.

La récolte finit enfin par les feuilles du *tabac doux ;* il est certain qu'étant plus élevées et moins âcres que celles de terre, elles ne peuvent qu'affoiblir l'odeur de ces dernières étant mêlées avec elles.

Les ouvrières déposent ces feuilles sur leurs claies à mesure qu'elles les cueillent, et ont soin de les ranger les unes sur les autres d'après leurs surfaces grandes, moyennes et petites : ce soin n'exige

qu'une légère attention en cueillant, sans retarder l'ouvrage.

A défaut de claies, elles y suppléent en les plaçant sur l'herbe, dont les sentiers sont toujours pleins, mais jamais sur la terre qui s'attache trop à celles, qui reposent dessus.

On ne connoît, ainsi qu'on l'a dit, que trois sortes de feuilles; mais il y en a réellement six ordres sur la plante, ainsi que l'a prouvé la vérification qu'on voit dans le tableau ci-dessous.

Qualités des feuilles classées par leur grandeur.	*Nombre de chaq. clas. pour une livre.*	*Leur poids étant vertes.*				*Leur poids desséchées aux 4 cinquiemes.*		
		liv.	onc.	gro.	gr.	onc.	gro.	gr.
Très-belles.	23	3	2			10		
Belles.	31	2	6	6		7	6	
Ordinaires.	40	1	14	0	15	6	0	3
Médiocres.	49	1	8	4	48	4	7	24
Au-dessous.	58	1	4	6	8	4	1	16
Petites.	67	1	1	7	68	3	4	57

Lorsqu'on a assez de claies pour déposer toutes les feuilles cueillies dans la journée, et qu'on est assuré du beau temps, on fait bien de les laisser au grand air. Elles s'assouplissent plus promptement. En cet état elles deviennent molles ; on en met un plus grand nombre sur une guirlande, et la côte est plus facile à percer. Il n'est pas facile d'en venir à bout lorsqu'on vient de la détacher de la plante, à cause de son caractère presque ligneux.

Outre que ce même caractère en rend la cassure plus aisée sous la main de la cueilleuse, on a l'attention de lui recommander de ne casser les feuilles que contre la tige pour pouvoir mieux lier les manoques, mais dans le fait pour y trouver un peu plus de poids à la vente.

Les feuilles s'assouplissent plutôt, et même blanchissent étant couvertes d'un peu d'herbe verte, comme trefle, luzerne, regain, etc. Ce n'est point une chose à négliger quand on le peut pour hâter le travail des guirlandes, et occuper les matinées jusqu'après l'évaporation de la rosée. On emploie ce moyen pour faire jaunir les citrons cueillis un peu verds ; et les

feuilles de vigne sont celles qui les avancent le plus promptement.

En déposant les feuilles on doit avoir l'attention de les placer sur leur queue la pointe en haut, et dans la sécherie on met un peu de paille longue, de pied en pied, pour donner de l'air entre les rangées, et empêcher la dissolution que leur excessive fermentation ne pourroit manquer de leur causer ; on en met de six en six pouces lorsqu'elles sont humides : le mieux encore alors est de les cueillir en tiges.

Seconde Section.

Récolte du tabac en tiges.

Une feuille de tabac morte naturellement n'est plus qu'un *caput mortuum* dépouillé de ses principes : c'est pourquoi on s'empresse à la cueillir aussi-tôt qu'elle commence à annoncer cette perte par sa marbrure et la retraite de ses fibres qui la crêpent : le mode qui en la cueillant en conserve le plus, est celui qui doit être préféré.

Le procédé qui avec moins de bras et de

de dépenses en fait mieux et plus promptement la récolte, en conserve les avantages à la famille, écarte les bras étrangers, évite le rassemblement, le tumulte, le mauvais travail et les dissipations des ouvriers ; ce procédé mérite d'être suivi.

La façon de lever une récolte qui laisse au cultivateur la saison la plus propre pour charger la terre d'une seconde, et qui éloigne le dépérissement attaché aux travaux faits hors de saison, est celle qu'il convient de suivre.

La récolte en tiges réunit tous ces avantages ; elle est plutôt une suspension de maturité qui ménage une occupation à la famille, et conserve les principes de la plante, que la marque d'un excès de complément dont la crainte précipite le travail et rassemble un plus grand nombre d'ouvriers.

La conservation des principes est aussi celle d'un plus grand poids ; en outre elle donne plus de qualité, annonce plus de valeur aux feuilles, à leur vente, et un plus haut prix à leur fabrication en tabac.

Toutes les feuilles cueillies exposées à la la pluie étant détachées de la plante,

sont détériorées si elles sont suspendues à l'air, perdues étant entreposées à terre ; au lieu que les plantes détachées de leurs racines ne souffrent aucunement, et que les feuilles se maintiennent en bon état, même en temps de pluie.

A l'économie de la dépense dans la récolte en tiges se joint l'économie du temps. Une plantation lente entraîne toujours une récolte plus lente encore étant en feuilles : un mois de plantation exige six semaines de récolte parce que les jours diminuent, et qu'on ne peut guères entrer dans un champ de tabac qu'après la dissipation de la rosée, des brouillards, des pluies. On perd un quart, un tiers de journée, et cependant il faut les payer pleines parce que les bras sont à la disposition du cultivateur.

L'évaporation de l'humidité n'est jamais que partielle ; et plus l'automne s'avance, plus les feuilles deviennent sujettes aux gelées, plus leurs sels sont lavés ou étendus dans l'eau dont elles sont remplies, plus aussi elles sont sujettes à la fermentation précipitée qui en détruit l'organisation. En récoltant en tiges, au contraire, lorsqu'il

suffit de quinze jours pour planter, il n'en faut pas davantage pour recueillir, et on a le double avantage de le faire dans le plus fort des chaleurs, et par de longs jours.

A peine dans la récolte en feuilles sont-elles arrivées à la sécherie qu'elles exigent de nouveaux soins, toujours pressés ; il faut laisser aux côtes le temps de s'attendrir pour pouvoir les percer, et cependant veiller à l'excès de la chaleur qu'elles prennent dans les petits tas qu'on en fait ; mettre au milieu celles de dessus et de dessous pour en tempérer la chaleur, veiller sans cesse sur les ouvrières pour la propreté, la diligence, la conservation des feuilles, des ficelles, des guirlandes, etc. ; au lieu que la récolte en tiges épargne ce travail, le ménage à la famille pour l'hiver, et passe sans intermédiaire des feuilles sur plantes aux feuilles en manoques.

Cependant lorsqu'à raison de trois livres de feuilles par plante cueillie en verd, sept arpens chargés chacun de quatre mille quatre cent cinquante plantes ont pesé au-delà de quatre-vingt mille livres, à la récolte en tiges elle double ce poids ; mais l'ordre

qu'on y établit fait disparoître cette surcharge.

Tant d'avantages ne pouvant regarder que des plantations considérables, comme celles de nos deux habitations, ils exigent aussi des conditions qui y soient proportionnées, puisque c'est par elles qu'on les obtient.

1°. La présence du cultivateur attentif à ses intérêts, et qui ait mûrement combiné la marche de la récolte pour la faire exécuter exactement, en sa présence, et sans interruption.

2°. La proximité de la sécherie et son emplacement présentant le flanc de cet angar sur la longueur des terres de la plantation, afin qu'il y ait moins de chemin à faire pour les transports, et que les travées soient toutes ouvertes au traîneau, pour qu'on puisse le diriger au plus près de la pente.

3°. Que l'éducation sur couche soit précoce, et la plantation à raison d'un demi-arpent par jour, faite entre le 15 et le 31 de mai, pour qu'après environ trois mois, et la maturité également successive, la récolte soit faite entre le 15 et le 31 août.

4°. Pour que toutes les feuilles puissent mûrir à la fois sur la même plante, on ne les espacera jamais moins de trois pieds.

5°. Qu'on plante demi-arpent par jour, et qu'à l'exception du dimanche les semaines soient pleines, c'est-à-dire sans fêtes, sans quoi il faudroit anticiper ou prolonger d'autant la récolte, ou bien augmenter les ouvriers et la dépense : sept arpens ne doivent, à la récolte comme à la plantation, occuper la famille que quatorze jours.

6°. Que tous les moyens dont on a besoin soient prêts et sur les lieux : nous en allons parler.

7°. Un beau temps constant, comme il est raisonnable d'y compter, sans cependant cesser ni se décourager par les pluies qui surviendroient ; le mois d'août étant ordinairement le plus sec de l'année, les travaux seront mieux faits dehors, au grand air, au large, que dans la sécherie, où il ne faut transporter les plantes que pour les suspendre.

8°. On connoît la maturité d'une plante quand le pied de la tige est jaune, qu'elle casse net, et que la moëlle est blanche.

Dans les plantes encore vertes au pied, la moëlle rend beaucoup d'eau et la tige est blanchâtre.

9°. Si l'on craint quelque gelée, on coupe et l'on porte en sécherie tout de suite, ce qu'on ne peut faire aussi promptement en feuilles.

Des moyens qu'on employe à la récolte en tiges.

Sécheries.

La travée de la sécherie aura douze pieds et demi de large sur autant de hauteur, afin de pouvoir mettre double rang de guirlandes sur la largeur et autant sur la hauteur.

Les guirlandes seront portées 1°. sur deux ordres de tringles, placés le long des piliers dans des goussets de bois qui y sont cloués.

2°. On pourra lever ces tringles à volonté, pour laisser entrer les traîneaux et présenter les plantes toujours au-devant de l'endroit où elles doivent être suspendues.

3°. Le premier rang sera placé à douze

pieds de hauteur, et le second à six, pour que les plantes ne se doublent pas.

4°. Les tringles porteront de petites chevilles en rateau renversé, à quinze pouces de distance les unes des autres et de bois dur, afin que les guirlandes ne puissent se trop rapprocher.

5°. Il y aura une pareille file de tringles au milieu de la travée, à la même hauteur de douze pieds, pour le premier ordre de guirlandes ; et comme on n'en peut mettre un à six pieds à cause du traîneau, on y suppléera par de fortes ficelles à deux boucles à leur extrémité ; une de ces boucles s'accrochera au rateau de la tringle, et celle du bas recevra le bout des guirlandes qui y seront suspendues : il suffit d'une ficelle pour les deux guirlandes.

6°. On y joindra quatre échelles de 14 à 15 pieds pour la facilité du service.

7°. La ceinture de toutes les travées sera ouverte pour l'entrée des traîneaux, et refermée exactement tous les soirs dans les endroits garnis de plantes.

8°. La récolte de sept arpens étant de 31150 plantes, et chaque rangée du bas exigeant une ficelle de suspension, il en

faudra 110 douzaines pour 1298 rangées, et en avoir 22 de supplément : elles auront six pieds pour la suspension, et un pied pour les deux boucles.

On ne doit jamais se permettre de placer trois rangées au lieu de deux ; les feuilles sécheroient mal, et pour peu qu'elles fussent humides elles moisiroient.

9°. La sécherie sera partagée en deux parties par la maison du cultivateur, chacune de longueur égale, et chaque longueur de 140 toises, moyennant quoi on y logera la totalité des rangées, et l'on aura environ deux toises à chaque extrémité pour la facilité du service.

10°. On n'oubliera pas les petits secours nécessaires dans l'occasion : marteau, cloux, chevilles, tarières, ficelles, perches de supplément, en cas de besoin, etc.

Coupeurs.

On ne doit jamais employer qu'une heure à couper les plantes d'un demi-arpent ; et comme un seul homme en peut abattre trois cents par heure, il suffira de huit coupeurs pour les 2225 plantes dont il est

garni ; des filles de 14 à 15 ans sont assez fortes, et ont plus d'adresse pour le faire ; et souvent même il arrive qu'une plante casse quand on la plie pour faciliter le coup de hache.

On couche les plantes à côté de leurs racines, en observant que la pointe des feuilles ne soit jamais au vent qui souffle, parce qu'il les endommageroit en les écartant à son gré; on les penche doucement, et dans le sens de leurs feuilles, que jamais on ne laisse se plier; s'il y a quelque herbe dans le voisinage on préfère de les étendre dessus.

Pour que les feuilles ne se salissent point, on ne coupe que dans le gros de la chaleur du jour ; alors les plantes et la terre étant très-sèches, elles ne se collent point ensemble ; elles passent la nuit et se chargent de rosée : mais elle ne fait aucun tort aux plantes quand on les lève sans les traîner sur la terre humide, ou lorsqu'on attend que la rosée soit dissipée.

Quand le temps menace de pluie, au lieu de coucher les plantes on les suspend aux perches ; cette eau ne leur fait point de tort, mais le travail est plus difficile, en ce que la roideur des feuilles ne permet pas qu'on

en mette sur les perches autant qu'après deux jours de coupe.

Il seroit à souhaiter qu'on pût arracher les plantes au lieu de les couper, elles en conserveroient plus de sève ; mais la terre dont les racines sont enveloppées saliroit les feuilles ; cependant si l'on en conserve en coupant le moindre crochet, il facilite la suspension, cette attention s'acquiert au premier coup-d'œil et ne doit jamais allonger l'ouvrage.

Les haches doivent être bien tranchantes ; on les lave après leur service et on les essuye, elles en coupent mieux le lendemain. Le coupeur courbe la plante d'une main, et de l'autre la coupe d'un seul coup, en ne tranchant jamais aucune feuille.

Des perches.

Le saule blanchi est le meilleur bois qu'on puisse y employer, c'est pourquoi on a recommandé d'en planter dans les fossés qui tournent à l'entour de l'habitation ; on leur donne sept pieds de long, dont six sont destinés aux plantes, et le septième à reposer sur les tringles ; il en faut 450 douzaines

pour les sept arpens, à six plantes chacune, ainsi qu'il vient d'être dit : une provision dure autant que la vie si on les ménage ; on les remplace par des gaulettes coupées dans les taillis ; il suffit qu'elles ayent un pouce de diamètre à leur extrémité pour être assez fortes.

Des fourches.

Il en faudroit deux par perches, si chaque guirlande restoit isolée ; mais comme on les met en file le long des rangées, trois perches suffisent à deux guirlandes.

D'un autre côté, il suffit qu'on en ait pour un arpent et demi, parce qu'en récoltant demi-arpent par jour, et ne mettant que le troisième jour chaque demi-arpent en sécherie, on a le temps d'en transporter les fourches ; il suffit d'en avoir cent quarante douzaines.

Les fourches doivent être de bois dur, pour durer plus long-temps ; avoir sept pieds de tige, dont un pied dans la terre, six pieds de tige, et six pouces environ d'enfourchement ; on les prend dans les taillis ; elles durent autant que les perches.

Des trous.

Dans les cinq à six semaines qui s'écoulent depuis le dernier travail de la plantation jusqu'à la récolte, on fait dans les rangées les trous pour recevoir les fourches ; on fait ordinairement les files à raison de six guirlandes, qui emportent trente-six plantes, et une longueur sur la terre de cent huit pieds ; c'est à-peu-près au milieu qu'on enfonce sept perches à une toise de distance l'une de l'autre, et par conséquent qu'on fait sept trous, mais l'on n'y place les fourches qu'à la veille de la récolte ; il en faut 560 par demi-arpent, 7800 pour les sept arpens, et 260 par jour. Pendant un mois on tend un cordeau à nœuds, distant d'une toise, pour faire ces trous plus exactement ; étant faits d'avance, ils hâtent singulièrement la récolte.

Des suspensoirs.

On suspend les plantes avec du gros fil, de la filasse de chanvre et de la ficelle, avec la seconde écorce du mûrier blanc, du

tilleul, avec de la paille mouillée et du spart : on choisit ce qui coûte le moins et expédie le plus promptement, mais l'on ne doit pas oublier que pour remplir cet objet on sème en chanvre de la grande espèce un coin des petits enclos, et que la filasse qu'on en tire évite cette dépense qui seroit considérable en ficelle, au lieu qu'elle ne coûte qu'à tiller en hiver, quand on n'a rien de mieux à faire. Ce chanvre s'élève jusqu'à quatorze pieds dans un lieu frais ; en ne le supposant que de neuf, ils suffisent à six plantes, par conséquent à une guirlande ; il veut beaucoup de fumier et une terre fraîche ; on l'éclaircit en le sarclant, pour que son écorce ait plus d'énergie, et on la coupe à dix-huit pouces, étant tillée, pour suspendre les plantes ; lorsqu'on met les feuilles en manoques on se sert de la filasse qui a suspendu les plantes, ainsi elle fait double service ; il faut toujours en avoir une année d'avance : cette espèce de chanvre est celle de Riga et de Bologne, dont on se sert pour les cables de la marine. On trempe cette filasse dans une décoction de mauvaises feuilles fermentées, pour lui ôter son odeur naturelle qui n'est pas agréable.

Dans la récolte en feuilles, les ficelles et les aiguilles sont un objet de plus de 120 liv. par arpent, et la durée des ficelles ne va pas au-delà de trois ans ; on les emploie même dès la première année à lier les manoques.

Des traîneaux.

Ces espèces de chariots sont avec des roues d'un pied seulement de hauteur, ou sans roues ; au-dessus l'on fait un bâti de six pieds et demi d'élévation sur autant de largeur et le double en longueur, sur lequel on place douze guirlandes à la suite les unes des autres ; on en garnit les lisses avec des petites chevilles, pour tenir en place chaque guirlande : un cheval conduit ces traîneaux de la plantation à la sécherie, on l'y détèle pour l'atteler à un traîneau vuide, et retourner à la plantation chercher de nouvelles guirlandes, ainsi il ne perd point de temps : le traîneau sans roues est plus doux aux plantes, l'autre au cheval ; mais dans l'un et l'autre, même en montant, il ne peut être fatigué du poids, puisqu'à peine il traîne un poids de quatre quintaux. On dispose un traîneau à roues en traîneau glissant, en

ajoutant par-dessous deux lisses de fer, élevées d'un peu plus que le demi-diamètre des roues, moyennant quoi elles sont en l'air et immobiles quand le traîneau marche, l'essentiel est d'aller doucement pour ne rompre aucune feuille et pourvoir à leur conservation.

Lorsqu'on a planté lentement, les feuilles mûrissent de même sur les plantes : alors la récolte en tiges n'est pas praticable.

L'économie de la dépense, en récoltant en tiges, est de moitié sur celle de la récolte en feuilles, même en y comprenant le travail des manoques.

Le seul inconvénient de la récolte en tiges est l'augmentation des sécheries ; mais il est bien compensé par la conservation de l'intégrité, du poids et de la qualité des feuilles.

Dans les plantations médiocrement tenues toutes les plantes et les feuilles sont aussi médiocres.

Le célèbre Rouelle pensoit que la meilleure manière de faire sécher les plantes étoit de les exposer au-dehors à un courant d'air rapide, et qu'elles y conservoient toute leur saveur ; ce mode est excellent aux plantes récolteés en tiges, sur-tout dans le beau temps.

Procédé pour faire la récolte en tiges.

Tableau de la durée et de l'ordre à observer par une famille de huit individus, en quatorze jours de travail, à commencer du 14 août jusqu'à la fin.

Mois d'août. *Jours de la coupe.*	Nombre des plantes à demi-arpent par jour.	Nombre des guirlandes à faire chaq. jour par individu. *total.*	*indiv.*	Séjour au grand air, trente à trente-ſix heures.	Tranſport à la ſéchèrie par douze guirlandes. *Voyages.*
Samedi 14	2225	371	46	Lundi 16	31
Diman.	»	»	»	17	»
Lundi 16	2225	371	47	Mercr. 18	31
Mardi 17	2225	371	46	Jeudi 19	31
Merc. 18	2225	371	47	Vendr. 20	31
Jeudi 19	2225	371	46	Samedi 21	31
Vend. 20	2225	371	47	Lundi 23	31
Samedi 21	2225	371	46	Mardi 24	31
Diman.	»	»	»	25	»
Lundi 23	2225	371	47	Mercr. 28	31
Mardi 24	2225	371	46	Jeudi 29	31
Merc. 25	2225	371	47	Vendr. 30	31
Jeudi 26	2225	371	46	Samedi 31	31
Vend. 27	2225	371	47	L. 1er ſep.	31
Samedi 28	2225	371	46	Mardi 2	31
Diman.	»	»	»		»
Lundi 30	2225	371	47	Mercr. 3	31
14 jours de travail, les ſemaines ſuppoſées ſans fêtes.	31150 Totalité les ſept arpens à trois pieds de diſtance.	5194	650 Quarante ſix à quarante-ſept guirlandes par jour par chaque individu.	Les plantes pourroient reſter 8 jours ſans être incommodées, dans le beau temps.	434 Pour les ſept arpens tranſportés en traîneaux.

TROISIÈME

Troisième section.

De la récolte en feuilles et en tiges.

On met ce mode en usage lorsque la plantation a été lente, et que les feuilles basses sont plutôt mûres que celles du milieu : alors on cueille les premières, et on attend patiemment que les autres changent de couleur, elles ont ensuite leur tour : on se sert à la fois des deux procédés que nous venons de détailler.

On lit dans M. l'abbé Raynal et dans M. Jansen que l'odeur douce du tabac se fortifie et se répand plus au loin à l'approche de sa maturité : cela peut être dans les pays chauds, mais jamais nous ne nous sommes apperçus qu'il en eût aucune dans la Pannonie.

CHAPITRE XX.

Du tabac à la pente et en manoques.

LE transport du tabac dans la sécherie ouvre à l'intérêt du cultivateur un nouvel ordre de choses : jusqu'alors il s'étoit occupé à faire croître les plantes ; mais depuis qu'elles sont à la pente, il ne porte plus ses attentions qu'à leur desséchement.

Jamais il ne doit le hâter par la fumée, parce qu'elle donne aux feuilles un goût détestable ; et s'il y emploie des matières aromatiques, il n'aura pas mieux rempli son but, soit parce que la fumée en est grasse, soit parce que leur odeur a tout le temps d'exhaler ses parties les plus agréables avant qu'on en fasse une autre destination.

Les feuilles ne sont en sécherie que pour y perdre leur eau surabondante, et non pour s'y dessécher entièrement, ainsi que l'exige le tabac d'Espagne.

On doit les descendre de la pente aussi-

tôt qu'on n'a plus à craindre leur fermentation tumultueuse, en les rassemblant en manoques.

On entend, par ce terme, une poignée plus ou moins considérable de feuilles, depuis le nombre de cinquante jusqu'à deux cents, qu'on place les unes sur les autres, pointes sur pointes et queues sur queues, de grandeurs à peu-près égales, et qu'on lie par le pédicule ; on les appelle aussi bottes et paquets : on en fait de grandes, de moyennes et de petites.

On fait les manoques plus ou moins grosses, suivant que les feuilles sont plus ou moins desséchées ; on les met tous les soirs en presse quand on est tranquille sur leur fermentation, ou bien l'on attend quelques jours pour le faire : alors on les range sur leur tranche, les unes contre les autres, jusqu'à l'évaporation nécessaire pour les presser à leur tour.

La descente de la pente suppose toujours des brouillards ou un temps humide, parce que les feuilles, qui sont dans un état de sécheresse plus ou moins avancé, ont des parties qui se briseroient sans leur secours.

L'humidité de l'air les pénetre et les rend maniables.

Il est toujours prudent de faire les manoques au-dessous du nombre de feuilles qu'elles pourroient avoir, afin d'en être plus maître.

Le tabac donne bien plus de peine quand il n'a pas mûri complettement, que lorsqu'on le récolte en bon état : sa fermentation ne cesse jamais, même quand il est en poudre et saturé de sauce ; l'odeur qui s'en exhale n'a rien de l'agrément qu'a celle des feuilles cueillies à propos. Dans ces circonstances on ne met jamais au-delà de vingt-cinq à trente feuilles de cette espèce à chaque manoque, et l'on n'en fait des piles que mêlées alternativement avec des feuilles mûres ; mais la qualité de ces dernières en souffre ; car jamais le bon tabac n'a amélioré celui qui ne l'est pas.

A défaut d'humidité naturelle, on l'imite en exposant les feuilles à la fumée de l'eau chaude : on place un cuveau sous l'endroit de la sécherie qu'on veut vider ; on y verse de l'eau bouillante : en s'évaporant elle fait la fonction des brouillards, et permet de faire des manoques.

Si l'on a eu l'attention de planter de bonne heure, si l'on a récolté dans le mois d'août des plantes mûres et en bon état, on jouit de l'avantage précieux de les mettre en manoques avant l'hiver; mais on ne doit jamais l'espérer avec des récoltes lentes et tardives de septembre. Elles reculent cet ouvrage de quatre mois; on ne peut plus le commencer qu'au moment où les gelées cessent, où le temps se radoucit, où le retour du printemps rappelle le cultivateur aux travaux de la terre, et renouvelle les brouillards dans la sécherie.

Un trop long séjour des feuilles dans la sécherie en altère les principes, de même qu'un trop long séjour dans la cuve diminue ceux du vin : lorsque les feuilles ont perdu les deux tiers du poids qu'elles avoient en y entrant, il est temps de les mettre en manoques, et le plus promptement qu'on le peut faire est toujours le mieux.

Lorsqu'on a récolté en tiges on approche le traîneau de l'endroit dont on veut enlever les guirlandes; on les descend et on les place sur le traîneau comme elles l'étoient

lors de leur transport : on fait avancer le traîneau contre l'attelier : on coupe les feuilles au lieu de les casser : pour le bien faire on se sert d'un couteau tranchant et plus lourd que léger ; les feuilles tombent dans une corbeille qu'on fait remplacer par d'autres : pendant que les uns coupent, les autres font les manoques, et les lient avec les bouts de chanvre qui ont suspendu les tiges : on jette celles-ci le long de la clôture de la sécherie, afin que n'étant pas amoncelées elles ne puissent fermenter, et l'infecter de leur odeur nauséabonde.

Les feuilles coupées aux tiges sont toujours lisses, et ont conservé leur étendue ; c'est le contraire à celles cueillies dans la plantation ; c'est pourquoi l'on n'emploie aux premières, pour les mettre en manoques, que la moitié de temps qu'exigent les secondes, que leur dessication a rendue frisées, crêpées, et souvent défigurées.

On s'assure de l'état de dessication des feuilles par l'essai d'une manoque de cent feuilles, d'une seconde de cent cinquante, et d'une troisième de deux cents ; on les soumet à la presse, et on étudie leur fermentation : à défaut du tact on place le thermomètre

dans la plus grosse, et toutes les douze heures l'on voit à quel degré s'arrête la fermentation : si elle ne passe pas le cinquantième, on peut commencer, sans aucun risque, par les plantes les plus sèches, et réserver graduellement pour la fin celles qui le sont moins.

On met les manoques en piles à mesure qu'on les a mises à la presse : cette dernière opération est le résultat du travail de chaque journée : les manoques y demeurent par conséquent pendant vingt-quatre heures ; on ne les sort que pour les mettre en piles, et les remplacer par celles du jour ; à défaut de presses on les charge de pierres, etc.

On fait les piles comme un puits rond ou quarré, la pointe des feuilles en dedans : on leur donne ordinairement six pieds de haut, et on les charge de matériaux très-lourds pour les mieux presser. Dans cet état les feuilles acquièrent la belle couleur de maron clair qui annonce le bon tabac, par la fermentation insensible qui s'y établit, et les côtes prennent le teint jaune qui les fait distinguer dans le tabac en poudre.

Cette fermentation est aidée ou contra-

riée par la nature du lieu où sont les piles ; par la manière dont les piles sont arrangées, par l'état de l'atmosphère pendant leur séjour.

Les meilleurs dépôts sont une cave fraîche sans être humide, ou un coin de la sécherie privé du grand air : dans l'un et l'autre les piles doivent être placées sur un chantier à claire voie : dans la cave l'air doit y circuler doucement : les murs blanchissent de salpêtre, on en sépare les piles par un passage de trois pieds qu'on ménage à l'entour de leur masse, et l'on fait celle-ci de manière qu'on puisse ôter les manoques du milieu après qu'elles ont fermenté, et y substituer celles de pourtour sans déranger la totalité, afin que ces dernières puissent perfectionner leur fermentation qui n'a pu être que partielle : on met à leur place celles du milieu.

On agit de même pour les piles qui sont dans le dépôt de la sécherie ; et comme elles ne sont point enveloppées, on les couvre de linge qu'on a fait tremper dans une décoction de feuilles de rebuts fermentées ; à défaut de linge on y emploie des

nattes traitées de même, afin d'en écarter tout goût étranger au tabac.

On s'assure de l'état de fermentation qui règne dans ces piles par un thermomètre qu'on place au milieu de la hauteur de l'une d'elles ; et pour, en cas de besoin, pouvoir l'affoiblir, on donne à chaque pile son chantier particulier, qu'on réunit ou qu'on sépare à volonté.

Un excellent moyen pour avancer la fermentation et la rendre par-tout égale, est de mettre les manoques en boucaux : alors l'évaporation se refoule sur elle-même, et l'odeur en est plus suave; mais un cultivateur honnête attend pour le faire qu'il ait vendu son tabac; l'acheteur l'examine mieux étant en pile, et en paie le prix avec l'assurance qu'il lui sera remboursé par le consommateur.

Dans tous les pays il est défendu de mêler les rejettons dans les manoques : cependant on se le permet dans les pays chauds; mais en Pologne on a établi des peines pécuniaires contre les contrevenans assez fortes pour dégoûter les cultivateurs peu délicats d'y en insérer.

Quels que soient les dépôts, on doit éviter l'humidité qui corrompt le tabac, et la sé-

cheresse qui lui enlève ses parties volatiles.

Toutes choses égales d'ailleurs, l'odeur acquise par la fermentation dans une sécherie à l'air libre et ambiant, a paru plus fine et plus délicate que celle de la cave.

Dans un lieu qui sert ordinairement d'entrepôt le tabac y fermente plus vîte que dans ceux où il est déposé pour la première fois.

On éloigne autant qu'on le peut ces dépôts de l'habitation, et jamais l'on ne permet des odeurs dans le voisinage des piles ; aucune plante n'est autant susceptible de s'en charger que le tabac ; les feuilles sont à cet égard de vraies éponges ; elles sentiront le fromage si dans une cave voisine il y en a, le cuir dans le magasin d'un tanneur, les matières fécales près des latrines, le goudron et les cordages sur un port de mer ; il leur faut un air pur ; c'est la différence d'un air de cave à un air libre qui constitue cette finesse que les connoisseurs distinguent dans ce dernier.

Il est des cultivateurs qui remplacent le défaut de maturité par quelques légères aspersions qu'ils font sur les manoques avec de l'eau de luce, ou de l'esprit volatil de corne de cerf, quelques gouttes d'huile essentielle, etc. Ces moyens ne peuvent y nuire ;

pourvu que leur quantité soit insensible, et que l'odeur paroisse plutôt appartenir aux feuilles que leur être étrangère.

Il en est d'autres qui n'ayant pas de cave, font faire un creux dans leur sécherie, y placent leur tabac en manoques, le couvrent, et en attendent ainsi la vente ; le tabac s'y conserve, mais il y prend un goût désagréable de terre.

Les boucaux venant de l'étranger, par conséquent encaissés dans le fond de cale d'un vaisseau, en ont tous contracté le goût, et l'ont plus ou moins communiqué au tabac qu'ils renferment.

Plus le tabac est serré, soit en piles, soit en balles ou en boucaux, et plus il s'améliore.

On arrête la fermentation des feuilles par une compression qui en chasse l'air en n'en faisant qu'une masse, tel est le tabac en bâton ; mais elle se rétablit quand on le sépare, et qu'on y joint la moindre humidité, comme est le tabac en poudre ; il n'y a plus de fermentation dans le tabac très-sec ; alors on ne le conserve que dans un lieu sec, un grenier : ainsi veut l'être le tabac à fumer.

Plus le tabac vieillit, plus la fermentation

insensible améliore sa qualité ; son odeur se laisse appercevoir au bout de la première année ; après la seconde elle devient agréable, mais elle est excellente au bout de la troisième.

Le déchet du tabac s'augmente en raison de sa vieillesse ; mais le prix qu'il acquiert dans le commerce répare cette perte, ainsi que l'intérêt du capital que lui auroit procuré par une vente anticipée.

Il n'est point de plantation qui n'ait des feuilles de rebuts : elles sont exclues de droit des manoques et des piles ; on les étend séparément dans la sécherie, et on les vend de même ; si elles sont belles, coupées ou salies de terre, on les fait servir dans les carottes après les avoir laissées fermenter en tas ; quant aux rejettons, on les étend au soleil sur une plate-forme d'environ deux toises de planches, élevée de terre d'un pied et demi ; on les couvre d'un filet pour que le vent ne les enlève pas, et lorsqu'elles sont bien sèches on les met dans des sacs jusqu'à ce que la totalité le soit ; on les passe ensuite sous des bocards pareils à ceux qui pilent l'écorce de chêne pour en faire du tan, on les réduit ainsi

en poudre ; on associe à cette poudre celle des côtes qu'on a traitée de même, et on la dépose en tonneaux dans des greniers très-secs, après qu'elle a été tamisée ; elle prend alors le nom de farine ; on y ajoute la sauce pour en faire un tabac en poudre ; et suivant qu'on le veut faire plus ou moins bon on le laisse seul, ou l'on y mêle du tabac de bonnes feuilles : c'est un travail très-dur à l'ouvrier, qui est obligé de rester enfermé auprès du bocard dans l'atmosphère d'une poussière délétère : à défaut de rivière, un cheval fait mouvoir ces pilons. Le fermier du tabac à Vienne a sur le Danube deux moulins à bocard, où l'on pile les côtes ; leur farine sert à faire le tabac des troupes.

On estime que les rebuts du tabac récolté en feuilles s'élèvent à un cinquième de la totalité, pendant que ceux des récoltes en tiges ne montent au plus qu'au vingtième.

Le tabac est trop sec lorsqu'il est réduit aux quatre cinquièmes, quand on le descend de la pente ; il est cependant toujours dans ce cas, lorsqu'on attend la fin de l'hiver pour le mettre en manoques.

Les feuilles une fois suspendues ne crai-

gnent plus la gelée qui les perd sur la plante, au point de les désorganiser complettement.

Comme tout le tabac récolté en tiges a conservé ses rejettons, et qu'on les retrouve à la coupe des feuilles, on les en sépare et on les étend sur l'aire d'un grenier pour se dessécher et pouvoir être pulvérisés au printemps : ainsi étendus ils passent l'hiver sans fermenter ; on achève leur desséchement au retour des chaleurs sur la plateforme, et on les passe sous les bocards.

Il ne faut pas moins de toute la violence d'un privilége exclusif, pour oser exposer au public du tabac de côtes et de rejettons. Autrefois on les brûloit à Paris ; on dit que depuis que la ferme générale s'est permise la vente du tabac en poudre, elle envoie le tabac de côtes dans les provinces ; elle a augmenté son bénéfice d'un tiers aux dépens des malheureux, forcés de le consommer comme tabac de première qualité.

CHAPITRE XXI.

Des tiges en particulier, et de leurs cendres.

ON connoît leur maturité à leur couleur ; elles jaunissent au pied : d'herbacées qu'elles étoient, elles deviennent un vrai bois blanc de la nature de celui des tiges du chanvre, et d'autant plus épais que la plantation a été faite de meilleure heure.

Lorsque la tige est mûre, si on la fait plier, son pivot casse net à sa racine ; c'est une des manières les plus promptes de s'en assurer : les feuilles de la plante sont alors aussi nécessairement mûres.

Une très-grande attention à avoir lorsqu'on fait la récolte en tiges, est de n'en jamais couper que de très-mûres ; le tabac en est bien plus fort et plus agréable à l'odorat.

Les tiges des plantations faites après le solstice d'été ne deviennent jamais ligneuses ; aussi leurs feuilles ne mûrissent-elles

jamais bien ; le tabac qu'elles donnent est acerbe ; comment pourroit-il être agréable quand il n'a pour mûrir que la sécherie, et qu'il sort d'une tige herbacée, que la diminution journalière de la chaleur en octobre, ne peut plus antant perfectionner que le soleil de juillet et d'août ?

La tige est très facile à arracher, parce qu'elle ne tient qu'à la superficie de la terre, et que les racines en sont courtes ; mais il est préférable de la couper afin que les feuilles ne se chargent pas de terre.

Les tiges laissées sur le champ de la plantation contrarient la charrue ; il y a déjà trop des racines ; tout au plus seroient-elles bonnes pour servir de soutrait à une motte à fumier : le meilleur usage qu'on en puisse faire est de les brûler.

Les tiges en séchant perdent au moins les trois-quarts de leur poids; elles ne peuvent brûler qu'au bout de six mois, c'est toujours avec profit, parce que leurs cendres sont pleines d'alkali, mais ce ne peut être à la cuisine ni au four, parce qu'elles communiqueroient un goût détestable et très-dangereux aux bouillons et aux apprêts de toutes sortes qu'on y feroit, ainsi qu'au pain :

ce

ce même goût nauséabonde empêche qu'on ne puisse les brûler à la cheminée ou au poële pour le chauffage. Il faut nécessairement les brûler exprès en plein air, et loin de la maison, éviter que la fumée ne s'y porte, et choisir un temps favorable et sec pour que les cendres ne s'humectent point; car tout leur alkali seroit bientôt dissout, et elles ne seroient plus que de la terre très-inutile à lessiver.

On jugera de la nécessité de brûler ainsi les cendres des tiges, si l'on se rappelle combien la ville entière de Paris étoit incommodée de la fumée des côtes qu'on brûloit autrefois à Montmartre.

Quant au poids des tiges en verd, comparé à celui de leurs feuilles, on a déjà observé que les plus belles pèsent un tiers de moins que les feuilles; que dans les ordinaires le poids est égal, et que dans les inférieures les tiges pèsent un tiers de plus; d'où il résulte qu'en supposant à peu-près une même quantité de chaque espèce, le poids des tiges est égal à celui des feuilles, et que lorsqu'on récolte en tiges on a double transport en sécherie.

Cet inconvénient, qui en seroit un réel

et très-dispendieux, en supposant un transport à bras, cesse étant fait en traîneaux.

Après les brûlis des tiges on ramasse soigneusement les cendres, on les lessive, on les fait évaporer, et l'on en tire le salin qu'on convertit en potasse, ou qu'on consomme en nature dans les verreries ou pour le salpètre, les teintures, et mille autres emplois dans les fabriques et le commerce.

Le meilleur procédé est de les brûler dans un four, mais après que la cendre en est tirée ; il faut brûler du bois comme pour une fournée de pain, et en étendre la braise par-tout, puis le bien écouviller quand on en a retiré les cendres : il n'y a que ce seul moyen pour rendre au four sa salubrité.

On connoît en Amérique que le tabac a les mêmes propriétés que l'écorce de chêne pour tanner les cuirs, sur-tout pour les moins épais ; on pourroit faire briser les tiges dans des moulins à tan, et s'en servir à cet usage en y mêlant les mauvaises feuilles.

CHAPITRE XXII.

Notions nécessaires à un cultivateur, relativement aux trois états 1°. de planteur, 2°. de fabriquant, négociant en gros, 3°. et débitant en détail le tabac de sa plantation dans les deux cultures.

Notions générales.

PREMIÈRE.

DEPUIS la mise du tabac en manoques jusqu'à pareil mois de l'année suivante, le tabac diminue en poids de vingt et même de vingt-cinq pour cent, suivant qu'il a été plus ou moins mûr, et que le lieu de son dépôt est plus ou moins sec ; mais les années suivantes, loin de diminuer, il augmente, pour peu qu'on l'expose à un air frais ou qu'il fasse un temps de rosée ou de brouillards ; c'est une éponge dont profitent les vendeurs, en le transportant dans les foires pendant des temps humides ; il s'ensuit toujours des avaries, à moins que

le tabac ne soit en boucaux, ou parfaitement à l'abri des variations de l'atmosphère.

I I.

Dans tous les cantons où l'on cultive le tabac, ceux qui possèdent les meilleures qualités sont toujours les cultivateurs qui y ont mis le plus de soins.

I I I.

La réputation se fixe sur les villages comme sur les particuliers ; on connoît ceux qui cultivent le mieux, de même qu'on y distingue les particuliers chez qui on trouve le meilleur tabac.

I V.

Il est de la prudence à un acheteur de faire peser et enlever sur le champ son tabac, parce qu'il peut être trompé sur le poids, s'il remet à le peser jusqu'au lendemain ; on l'exposera pendant la nuit, ou à l'humidité s'il pleut, ou à la vapeur de l'eau bouillante en temps sec ; souvent aussi on le changera contre un tabac échauffé dans le cœur de la balle, pendant qu'il est sain au-dehors. On prévient tous ces inconvéniens, en faisant ouvrir les balles avant de l'ache-

ter, en écartant celles qui auroient quelque vice dans leur centre, ou qui blesseroient l'odorat, en marquant les bonnes de son cachet, et les faisant enlever en sa présence.

V.

Les défauts du tabac dans le commerce sont l'immaturité de la feuille, son humidité, l'aigreur, le moisi, la pourriture, le mêlange des rejettons, et celui de toutes les grandeurs de bonnes feuilles : il est de règle que celles-ci doivent être par classes, et en quantité égale de chacune, et l'acheteur ne peut s'en assurer qu'autant qu'on les tient séparées. Dans l'arrangement des boucaux ou des balles, on met toujours au milieu les plus belles feuilles, et les moindres à l'entour : on les presse à plusieurs reprises, elles ne sauroient l'être trop, pour empêcher qu'elles ne se froissent dans le transport.

V I.

Dans le choix du tabac, celui des grandes feuilles n'est pas sans fondement ; plus elles sont belles, moins aussi les côtes sont pesantes, plus il y a de parenchyme dans leur épaisseur et leur étendue,

enfin la bonne odeur et l'âge, la couleur brune ou rousse font le complément de sa perfection : elles en fixent le prix, plus il est vieux plus il est cher.

VII.

Le dépôt dans un lieu sec et frais convient le mieux au tabac rapé ; un grenier est celui du tabac à fumer, on l'y met en piles et l'on a l'attention qu'elles n'en touchent pas les murs.

VIII.

Toutes choses égales d'ailleurs, le tabac fermente plus promptement dans un entrepôt qui en a déjà reçu que dans un lieu nouveau ; les murs se blanchissent de nitre, et la terre se remplit de sel alkali : aussi les salpêtriers sont-ils très-curieux de l'enlever; on y place le tabac sur des chantiers, et l'on y laisse toujours un foible courant d'air.

Notions particulières.

Première.

Le tabac entrant en manufacture est censé acheté au prix que le cultivateur

l'auroit vendu : ce bénéfice regarde son état de planteur, il en paye l'industrie et ses travaux, ainsi que l'entretien de sa famille : les cent douze quintaux auxquels se montent sa récolte sont censés lui coûter, après un an de garde, sept sous la livre de poids, trois mille neuf cent vingt livres d'argent.

I I.

La première opération de la fabrique est l'enlèvement des côtes : ce retranchement ôte au poids de la feuille vingt, vingt-cinq et trente pour cent. Un homme jaloux de n'avoir que de l'excellent tabac réduit toujours cent livres de feuilles entières à soixante-dix étant écôtées, les 112/00 à 78/40 l. ; l'écôtage coûte vingt sols le quintal.

I I I.

La sauce peut restituer cette perte et même au-delà ; mais dans les bonnes fabriques elle n'excède jamais vingt pour cent : ainsi les soixante-dix livres se relèveront à quatre-vingt-dix, et ne laisseront qu'un vuide de dix pour cent : les 112/00 seront réduits à 101, ou 10100 liv. de poids.

IV.

La sauce coûte plus ou moins, suivant la nature et la quantité de drogues qu'on y emploie : chaque fabriquant a des recettes qu'il croit les meilleures, et qui souvent ne sont qu'un composé de substances très-discordantes ; le sel en est toujours la base, mais n'enchérit jamais le tabac au-delà d'un sol par livre. La plus suave est produite par la vieillesse.

Le tabac au bout d'un an commence à avoir de l'odeur ; après deux ans elle est agréable mais fugace quand on l'écôte ; enfin après trois ans elle est fixe et parfaitement bonne : pour indemniser de ces retards, le prix du tabac s'élève d'un sou par livre chaque année ; ce goût naturel est la meilleure sauce qu'on puisse lui donner. Le fameux tabac de Scolten n'en avoit pas d'autre.

V.

La fabrication du tabac ne doit jamais excéder un sol la livre : le pilage ou la rape sont l'affaire de l'eau ou du vent, et à leur défaut celle des ânes et d'un ouvrier :

tels sont les moyens dont on se sert en Hollande, à Dunkerque et en Hongrie.

V I.

Les boîtes de plomb doublées de papier ne compromettent point la santé ; elles ne coûtent qu'un sol en Hongrie : leur poids entre dans celui du tabac : moyennant quoi elles ne coûtent rien, mais il convient de le passer dehors comme dépense, parce que le prix peut doubler en France.

V I I.

Le cultivateur peut faire trois bénéfices directs de sa plantation.

La vente du tabac en feuilles.

La fabrication et vente en gros.

La vente en détail ; établissement d'un enfant.

V I I I.

Les bénéfices indirects sont :

1°. Dans ses palissades en mûriers blancs, affaire de quelques années qui deviendra importante.

2°. Les rejettons du tronc des plantes coupées en tiges : cette récolte, que peuvent faire ses enfans, n'est point à mépriser ; ce tabac

est très-bon à fumer, on les enveloppe dans de grandes feuilles : mais elle dépend de l'accélération de la coupe des tiges comme celle-ci tient à la précocité des travaux du printemps.

3o. Les ruches dont on peut augmenter le nombre à volonté : on voit en Hongrie des ruchers de mille et douze cents paniers.

4o. Le cultivateur une fois parvenu à saisir le goût du public peut augmenter sa fabrique ; rien ne l'empêche d'acheter de l'excellent tabac et de le mêler au sien ; mais il ne doit jamais en changer le goût, l'affoiblir ni le détériorer ; il ne peut devoir sa fortune qu'à son exactitude. Cette fidélité a valu au tabac de Paris la réputation d'être le meilleur qu'on connoisse.

I X.

Cette perspective flatteuse doit engager un cultivateur intelligent et citoyen à se charger de deux enfans trouvés, dont les services compenseront bien les dépenses ; mais il doit les prendre de bonne santé et plus jeunes que moins, tant pour les accoutumer au travail que pour prévenir les pré-

jugés qu'ils prennent dans les maisons où la charité publique les entretient sans travailler.

Décompte par approximation des bénéfices que peut faire un cultivateur dans les trois états de cultivateur, fabriquant et débitant son tabac.

PETITE CULTURE.

Extrait du chapitre V.

PREMIER ÉTAT.

Recette.

Cent douze quintaux tabac à 6 sous.	3360 l.
Trois cochons, du poids de 250 ℔	300
Lait et veaux de deux vaches. .	120
Volaille et œufs.	37
	3817

Dépense.

Intérêt pour les terres. .	240 l.	
Idem, des bâtimens. .	240	
Impôt des terres. . .	138	
	618	3817

De l'autre part. . .	618 l.	3817 l.
Impôts personnels. . .	48	
Nourriture et gages de la domestique.	243	
Idem, du valet, des engrais.	374	
Fauchaison, meubles de sécherie, etc. . . .	142	
Bénéfice faisant balance.	2392	2392
Somme pareille. . .	3817	

SECOND ÉTAT.

Du cultivateur.

Fabrication du tabac : première qualité.

Dépense.

Achat de 112 quintaux, tabac d'un an, à 35 l. le quintal, y compris l'intérêt de la garde.	3920 l.	
Ecôtage à vingt sols le quintal.	112	
Sauce sur 7840 livres feuilles écôtées. . .	392	
Fabrication de 101 quintaux de tabac en sauce, et		
	4424	2392

Ci-contre. . . .	4424 l.	2392 l.
mis en boëtes de plomb, à un sous la liv.	505	
Achat des boëtes de plomb d'une livre tabac, à un sou la boëte.	505	
Cent un quintaux revienent à 53 liv. 16 s. chacun, et en total, à	5434	

Fabrication du tabac de côtes.

Trente - trois quintaux, soixante livres, perdent dix pour cent de la mouture, et sont réduites à trente, qui coûtent de mouture, à 1 sou par l.	150 l.	468	
Sauce à 1 sou pareillement. .	150		
Fabrication de 3360 livres, restituées par la sauce, à 1 sou. . . .	168		
Total de la dépense. .		5902	
Bénéfice de la fabrication.		2513	
Bénéfice des deux états de cultivateur et fabriquant. .		8415	2513
			4905

De l'autre part. . . . 4905 l.

Vente au débitant.

L'excellent tabac, purgé de côtes, sur le pied de trente pour cent, d'un an à quinze mois, de fermentation insensible, et traité suivant l'art, la santé et le goût, revenant à environ 11 sous en boëtes, ne peut être vendu au-dessous de 75 livres le quintal, ou 15 sous la livre, les 101 quintaux s'élèveront à . . . . . . 7575 l.

Les 3350 livres de tabac de côtes en bonne sauce, qui coûtent 468 livres, doivent être vendus 25 liv. le quintal, ou le tiers du premier tabac. 840

Somme pareille . . 8415

TROISIÈME ÉTAT.

Du cultivateur, débitant en détail.

Achat du fabriquant. .	8415	
Loyer d'un bureau. . .	400	
Appointemens du buraliste.	400	
	9215	4905

Ci-contre. . . .	9215 l.	4905 l.
Bénéfice du troisième état.	2029	2029
Bénéfice total des trois états.		6934
Balance du débitant. . .	11444	

Recette.

10100 liv. excellent tabac sans altération, à 20 sous la livre, montent à	10100 l.	
3360 liv. tabac de côtes, à 6 den. l'once, ou huit sous la livre. . . .	1344	
Balance du troisième état. . .	11444	11444

GRANDE CULTURE.

Décompte des trois états du cultivateur ; fabriquant, débitant.

PREMIER ÉTAT.

Relevé des erreurs et omissions, page 22 *et suivantes.*

Intérêt de l'achat des terres à quatre pour cent. . . . . . 800 l.

De l'autre part. . . .	800 l.
Idem, des bâtimens et sécheries.	320
Idem, de 15 vaches à lait, à 200 l.	120
Idem, de trois chevaux, maréchal.	96
Gages, nourrit. de trois servantes.	726
Idem, d'un valet-charretier. :	373
Labour de 600 perches, tranchées.	60
Impôt sur six arpens tabac, à 20 l.	120
Idem, sur les terres ordinaires, à 3 l.	108
Idem, capitation sur dix têtes, à 6 l.	60
Achat de dix ruches ; outils de labour, etc. . . .	716
Dépenses de circonstances. . .	229
Total de la dépense. . . .	3730

Produit.

Cent douze quintaux tabac, à 30 l.	3360
Soixante setiers bled, à 20 liv. .	1200
Menus grains.	600
Lait et veaux de 15 vaches, à 60 l.	900
Six cochons, du poids de 250 liv.	600
Conversion du bled en pain, à 3 l. le setier.	180
Ruches, essaims, basse-cour, œufs.	150
Total du produit. . .	6990
Bénéfice du 1er état. . 3260	

SECOND

SECOND ÉTAT.

Décompte de l'état du cultivateur fabriquant.

Achat fait au premier état, de 112 quintaux, à 30 liv.	3360 l.
Augmentation d'un sou par livre, pour une année de garde. . . .	560
Ecôtage à trente pour cent de déchet, les 112 quintaux, réduits à 7840 liv., à vingt sous le quintal.	112
La sauce sur 7800 liv., qui relève le poids à cent-un quintaux marchands, à un sou la livre de feuilles écôtées.	390
Fabrication des cent-un quintaux, à cent sous le quintal.	505
Dix mille cent boëtes de plomb, garnies de papier, à un sou en Hongrie.	505
Total de la dépense du tabac fin.	5432

De l'autre côté. . . . 5432 l.

Tabac de côtes, bon et bien conditionné.

Trente-quatre quintaux pulvérisés et mis en sauce, ont coûté trois sous la livre. 510

Total de la dépense. . . 5942

Vente à l'état de débitant en détail.

De dix mille cent livres tabac en boëtes de plomb, à 15 sous. . . 7575

De trois mille quatre cent livres en pots de grès de cinquante livres, très-bon tabac de côtes, à cinq sous. 850

Total du produit. 8425

Le bénéfice est de . 2483 liv.

TROISIÈME ÉTAT.

1er. *Cultivateur.*

2e. *Fabriquant.*

3e. *Débitant.*

Achat comme ci-contre. . .	8425 l.
Loyer d'un bureau. . . .	400
Impôt supposé.	100
Appointement au débitant. .	600
Dépense totale de l'achat. . .	9525

Vente au public.

Cinq mille boëtes d'une livre, à vingt sous.	5000
Cinq mille cent livres, vendues en détail, à six liards l'once. .	6120

Tabac de côtes.

Vingt quintaux supposés vendus en gros, à 40 livres le quintal, ou 8 sous la livre.	800
Quatorze quintaux vendus en détail à trois liards l'once, ou 12 sous la livre.	840
Vente totale du 3ᵉ état. . .	12760

Le bénéfice est de . . 3225 liv.

Récapitulation du bénéfice dans les trois états.

De la culture.	3260
	3260

De l'autre part.	. . .	3260 l.
De la fabrication.	. . . .	2483
Du débit en détail.	. . . .	3225
Total général.	. . .	8968

Les bénéfices seront plus considérables, si au lieu de suivre trois solles, on alterne simplement avec le bled, parce qu'alors on aura neuf arpens en tabac.

CHAPITRE XXIII.

Ordre de la fabrication du tabac dans une manufacture de France, pour servir d'instruction.

Logement.

Tous les atteliers sont au rez-de-chaussée, et les jours tellement disposés que le soleil et l'air ne puissent nuire au travail et à la fraîcheur nécessaire par-tout.

Le rez-de-chaussée et les caves sont les lieux les plus propres à cette fabrique, ainsi qu'aux dépôts nécessaires aux tonneaux fabri-

qués, en attendant qu'on les expédie au-dehors.

En effeuillant les manoques, on met les feuilles dans des cases séparées, d'après leur grandeur et leurs qualités.

On les mouille ensuite très-légèrement, pour réveiller leur fermentation insensible; cette sauce est faite avec les ébarbures des pareurs et du sel; trop mouillées les feuilles s'aigriroient.

On fait de ces feuilles des paquets d'environ quatre livres, on les roule, on les arrête avec des ficelles, on les laisse ainsi fermenter au frais, et prendre une belle couleur.

On enlève la grosse côte ensuite; après quoi on les livre aux fileurs.

Ces ouvriers ont besoin d'être robustes et et jeunes: un enfant fournit à un fileur les plus belles feuilles pour la robe, un autre la matière du dedans de la corde; un troisième, posté à un rouet, en tourne la manivelle à mesure que le fil se fabrique; ainsi aidé, le rolleur expédie jusqu'à cent livres de tabac par jour.

Du tabac à fumer.

Lorsque la corde est destinée au tabac à fumer, le rouet, chargé de tabac, est porté

dans l'attelier du rolleur, celui-ci l'arrange en spirale autour d'un noyau, et en fait des paquets qu'on porte dans un lieu sec ; et si dans le cas contraire, la corde est destinée aux coupeurs, ceux-ci coupent la corde en bouts égaux, les mouillent légèrement avec la même sauce rendue plus grasse par le gros syrop de sucre, les rassemblent en masse et les portent fermenter dans des caves fraîches, où ils les placent sur des chantiers élevés d'un pied de terre, et isolés de tous côtés ; leur bonne odeur s'y développe de plus en plus ; on tire ces bouts des dépôts après un temps plus ou moins long, et on en fait des bâtons dont la grosseur est réglée par la quantité des bouts qui les compose ; on les place dans des moules, composés de deux pièces de bois également creusées en gouttières ; on les graisse d'huile d'olive, et on y couche le nombre de bouts dont on veut que soit le bâton : on ne fait plus aujourd'hui que des bâtons à huit bouts ; on place ces moules sur un plateau, à côté les uns des autres, ordinairement au nombre de douze ; on en fait plusieurs rangées les unes sur les autres, suivant la force de la presse ; on serre peu à peu, et lorsque

la vis ne peut plus descendre, on laisse les carottes se raffermir, et prendre de la consistance pendant vingt-quatre heures.

De la presse, les bâtons, sortis du moule et enveloppés, passent à l'attelier des ficeleurs; ce travail maintient la réunion des bouts, empêche qu'ils ne s'écartent sous la rape, et donne de la grace aux bâtons; le tabac des fermes a toujours été le mieux traité, comme il est le meilleur connu; la ficelle en est fine, nette, bien serrée, la vignette blanche et bien imprimée, tout prouve la propreté et l'exactitude qu'on met à le ficeler, et semble ajouter à la valeur du tabac.

Le dernier attelier est celui des pareurs; leur office consiste à couper net l'extrémité des bâtons, et sur-tout les feuilles les plus voisines de la ficelle, qui souvent se séparent du reste, sur-tout dans les temps secs.

A mesure qu'on ébarbe les bâtons, on les porte dans les dépôts, et l'on y place leur date. Comme de toutes les sauces la fermentation insensible est la meilleure, c'est toujours, à qualités égales, le tabac le plus vieux qui est le meilleur.

Dans les petites fabriques, où l'on est

privé de ces grandes machines qui accélèrent toutes les opérations, on fait les carottes en ramassant un tas de feuilles sur une toile qu'on roule à l'entour ; on y applique l'extrémité d'une corde accrochée à un anneau dans le mur, l'ouvrier s'avance contre cet anneau à mesure qu'elle se dévide sur la carotte ; les feuilles qui la composent se compriment peu à peu : on lâche la corde pour la resserrer de plus en plus, par la même manœuvre, le linge est ordinairement imbibé de la sauce qui en est sortie : en général, c'est un long et un pauvre travail ; et quand un cultivateur n'a que cette ressource, il vaut mieux qu'il vende ses feuilles que de les fabriquer.

Du tabac rapé.

On pulvérise le tabac de trois façons différentes ; 1°. en feuilles sèches ; à cet effet, on se sert des mêmes pilons dont on fait le tan : nous en avons parlé ; leur extrémité est lisse et arrondie, le mouvement leur est donné par l'eau ou par des animaux : on voit aussi de ces pilons dans les moulins à poudre, dans les mines en roche, pour pul-

vériser le minerai ; dans beaucoup d'arts ; où ils servent à fouler les substances qu'on leur soumet.

Ce même équipage sert à pulvériser les carot es ; mais alors les pilons sont armés de couteaux qui se croisent en forme d'une étoile à plus ou moins de rayons ; les plus usités n'ont qu'une croix : on met les carottes dans le mortier ; un ouvrier en conduit ordinairement six, il les charge, les vuide, tourne et retourne les carottes, les remplace, les tamise ensuite comme la farine, sépare les degrés de finesse, et transporte cette farine dans des torneaux numérotés, placés dans des lieux frais, où elle est toujours comprimée ; c'est de là qu'on la tire pour satisfaire aux demandes.

La troisième manière est la rape ; elle est le meilleur procédé, parce qu'en déchirant les feuilles elle leur conserve plus de pointes ; les Hollandois ont des rapes faites en cilindre comme les rapes à sucre, et les font tourner au vent ou à l'eau : un seul homme, préposé à les gouverner, en fait cent livres par jour.

Au sortir de la rape on met le tabac dans

des boëtes de plomb, et pour le mettre à couvert de la céruse on les double de papier : on pèse le tout ensemble pour la livre ; elles ne pèsent qu'une once, et ne coûtent pas plus d'un sou en Hongrie.

Mais avant d'y mettre le tabac, on lui donne une sauce grasse qui conserve son goût, et n'est point fugace comme une simple décoction ; c'est elle qui fixe le haut mérite du tabac quand il est bon de sa nature.

Il est des gens qui aiment le tabac rapé gros, et le demandent tel ; mais le marchand, qui sait qu'en cet état il est privé d'une partie de sa valeur, à soin d'y en mêler toujours du plus fin, comme étant le plus pénétrant ; il satisfait ainsi le goût de l'acheteur sans nuire à sa propre réputation.

On supplée à la vieillesse et au temps en plaçant au fond des pots une partie de vieux tabac qu'on charge de nouveau ; on bouche hermétiquement le pot, on le glisse dans un four après que le pain en est tiré, on le laisse ainsi plusieurs heures, l'odeur du vieux se combine avec celle du nouveau ;

l'effet en est prompt, et s'il n'a toutes les qualités qu'on lui desire, du moins il en approche, et il plaît.

Pour bien détailler la fabrique du tabac, il ne faudroit pas moins qu'une plume habile, et autant de planches qu'il y a d'atteliers différens ; elle eût été un chef-d'œuvre dans les mains de l'illustre Duhamel, et l'Encyclopédie eût été enrichie d'un art de plus.

CHAPITRE XXIV.

De la sauce qu'on donne au tabac.

ON applique la sauce au tabac, 1°. pour imiter les meilleures espèces, lui fournir un supplément de qualités, ou lui en retrancher l'excès ; sur ce pied on peut regarder le mélange des feuilles du tabac du nord, avec celles de l'Amérique, comme une première sauce.

2°. On cherche à conserver le tabac plus long-temps dans sa bonté : le tabac, comme toutes les autres substances, ne reste jamais

dans le même état ; il s'oblitère, ses pointes s'émoussent, la sensation n'est plus en vieillissant la même qu'elle étoit au point de sa maturité : on tâche donc de la lui conserver le plus long-temps possible ; le sel marin est le moyen qu'on emploie à cet effet, comme le plus prompt, le moins dispendieux, et le plus utile du côté du prix ; on en met plus ou moins, ordinairement une once par livre ; d'autres y ajoutent ou lui substituent de l'eau mère de salpêtre, dans laquelle il y a toujours du sel marin à base terreuse ; d'autres, pour donner un goût urineux au tabac, employent le sel déliquescent des barils de morue, de sardines, d'anchois, etc. Dans les meilleures fabriques on aiguise encore le sel marin avec le sel ammoniac en petite quantité : Vansvieten, médecin de l'impératrice reine, l'avoit déterminée à deux onces sur cent livres de tabac, pour ne pas trop cautériser le nez ; mais il paroît qu'on ne s'y tient pas, le sel marin donne trop de profit aux débitans pour ne pas en mêler autant qu'ils le peuvent, aussi en doublent et triplent-ils la dose ; et comme il ne pourroit fondre en entier dans l'eau, ils le mêlent en nature, réduit en

poudre impalpable ; il n'est pas étonnant qu'on en puisse retirer jusqu'à quinze et même vingt livres de cent vingt-cinq livres de tabac en poudre.

La sauce tempère la violence de l'odeur des feuilles cultivées dans les pays chauds ; en Espagne, au lieu de décoctions ou de substances déliquescentes, on mélange le tabac de la Havanne avec une ochre rouge et grasse, nommée Almagro, espèce de minerai ferrugineux, dont on ne connoît qu'une seule mine aux environs de Carthagène, dans le village d'Almazarron ; elle adoucit singulièrement l'alkali volatil de la feuille réduite en poudre, et en change l'odeur âcre et nauséabonde en une plus agréable, douce au toucher et d'une belle couleur : nous en avons déjà parlé.

La sauce ordinaire dans les ports est l'eau de la mer, bouillie avec des pruneaux, du raisiné, du suc de réglisse noir, des noyaux pilés, de la bière, du bois de Brésil, du gros syrop de sucre, du cidre et poiré, des baies de sureau et des feuilles fermentées de tabac, etc.

Des fabriquans croient ajouter beaucoup de finesse à leur tabac, en composant leur

sauce avec des vins muscat ou de l'hydromel, de la casse en bâtons, du miel, ils employent l'ambre, la civette, la muscade, l'encens, le storax, la vanille, la canelle, le girofle, le camphre, le benjoin, la féve de saint Ignace, etc., etc., etc.

Il en est qui stimulent l'activité du sel avec du gingembre, des cubebes, du poivre, de la moutarde en grain, du santal-citrin, du sassafras, du calamus ou pirettre, galanga, succin, gomme copale; en Hongrie on y mêle de la potasse qui y donne un goût détestable; ailleurs on l'humecte avec des eaux de savon; dans d'autres pays on se sert du natron et de soude.

Autre-part on emploie du vinaigre composé de l'alkali volatil, de l'éther acéteux et du sulphureux, du syrop de thé, la teinture de café, des décoctions de feuilles de noyer, de cerisier, de rosier, etc.

On imite le macouba avec le bois de rose rapé, ou l'huile essentielle des fleurs de rosier.

L'odeur du jasmin avec l'huile de ben, qu'on en a imprégné.

Enfin, on emploie toutes les ressources de la pharmacie, du confiseur, de l'épicerie et de la chymie, les compositions du vinai-

grier, du parfumeur, et même de la cuisine, pour contenter les différens goûts, en inventer de nouveaux et augmenter la fortune des débitans.

Mais la plus excellente de toutes les sauces, le meilleur de tous les goûts, et sans contredit le plus naturel et le plus simple, c'est le tabac même de bonnes feuilles, bien purgées de leurs côtes; le temps, une fermentation lente, une sauce faite avec du tabac le plus vieux; un mélange de vieux tabac rapé dans du nouveau, mis fermenter dans un lieu frais, valent infiniment mieux que toutes ces combinaisons qui lui sont étrangères; et pour prendre ce tabac toujours dans sa perfection, on doit l'humecter avec sa propre décoction, n'en mettre dans sa tabatière que ce qu'on peut consommer par jour, et toujours le changer entièrement le lendemain, parce qu'il est certain que la fréquente ouverture de la boëte pendant la journée, et la chaleur de la poche, en ont fait évaporer le plus volatil; il n'est plus le soir ce qu'il étoit le matin.

Nous renfermerons donc toute composition de tabac fin dans cette seule observa-

tion, c'est à l'intérêt qui gâte tout à s'arranger ensuite pour le mieux ; le consommateur délicat distinguera toujours l'excellent tabac de celui qui lui sera inférieur, le tabac simple du composé, le composé en bonnes drogues de celui qui peut lui être suspect ; il n'en est que trop de ces derniers, l'affreuse contrebande qui se faisoit a causé autant de maux qu'une épidémie ; et qu'on ne croye pas que les fabriquans de ces tabacs fussent bien délicats dans leurs sauces ; nous en connoissons de faites avec des matières qui feroient soulever le cœur si on les publioit : à quel degré de corruption, pareillement, l'ame des méchans ne s'est-elle pas portée dans les combinaisons d'autres substances avec le tabac, puisqu'elles n'ont été arrêtées que par les plus affreux supplices ? Mais c'en est assez sur ce sujet : nous n'écrivons que pour la partie de la société la plus honnête.

Nous renvoyons, pour les recettes de sauce, aux auteurs qui en ont traité : on en trouvera dans le P. Labat, dans la chymie de le Fêvre, et tout nouvellement dans une dissertation sur le tabac, *in-fol.* de M. Buch'oz ; on peut aussi consulter la liste que nous

joignons ici, et dont nous sommes redevables à l'honnêteté de M. l'abbé Capperonnier, garde en second de la bibliothèque du roi, dont l'empressement à concourir au bien public est égal à sa vaste érudition.

Quant au tabac de côtes, comme on ne le connoît point encore en France, nous en donnons la recette d'après celle de la ferme de Vienne; c'est par elle que nous terminons ce traité.

Pour faire le tabac de côtes, on étend la farine sur une espèce de pétrissoire, on en met cinquante livres à la fois; on y fait des trous avec le poing d'espace à autre; on verse peu à peu la sauce dans ces trous, elle s'imbibe dans la farine; on la pétrit comme le pain, et l'on y ajoute la sauce jusqu'à ce qu'on en juge la quantité suffisante; il en entre jusqu'à trois cinquièmes: on laisse fermenter cette masse jusqu'à ce qu'elle ait acquis son odeur, et on l'étend de nouveau pour y joindre une once de sel par livre, et sur le tout deux onces de sel ammoniac; on y ajoute une quantité suffisante de terre rouge d'Angleterre, que les Anglois vont eux-mêmes chercher de Car-

thagène en Espagne ; on tamise sur ce tabac toutes ces drogues mêlées ensemble, on en fait le mélange plus exactement possible, on remet la masse fermenter jusqu'à ce qu'elle ait acquis toute son odeur, puis on la met en tonneaux.

ADDITIONS
AU TRAITÉ
DE LA CULTURE DU TABAC.

Culture en Guyenne, dans la Guyanne, en Virginie, en Valteline, dans l'Ukraine.

LA ci-devant province de la Guyenne se divise en haute et basse ; la haute comprend le Quercy, le Rouergue, l'Armagnac, le Comminge, le Couzerans, le Bigorre : sa principale ville est Montauban ; elle est arrosée par la Garonne, la Dordogne, l'Adour, le Tarn, l'Aveiron, le Lot.

L'Agénois est borné à l'est par le Quercy, au nord par le Périgord, à l'occident par le Bazadois, au sud par la Garonne ; son étendue est d'environ cent lieues quarrées : ses principales rivières sont la Garonne, le Lez, la Dordogne, le Lot : elle est la partie la

plus belle et la plus fertile de la Guyenne; le sol en est uni, gras et meuble. Agen en est la capitale, lat. 44, 12.

Elle contient douze villes ou bourgades, dont Clairac est une des principales.

Turenne, petite ville située au 44 degré 10 latitude nord, est la capitale de l'ancienne vicomté ; elle comprenoit quatre-vingt-dix bourgs, et s'étendoit dans le Quercy, le Périgord et le Limousin ; son étendue étoit de huit lieues de long sur sept de large ; son terroir est excellent pour le tabac.

Ancienne culture du tabac dans la Guyenne.

Des terres.

Les terres graveleuses et sablonneuses sont les plus propres, le tabac y est plus doux que dans les autres.

Les terres grasses, limoneuses, couvertes par les rivières, sont celles qui produisent le plus de tabac ; mais les feuilles en séchant diminuent beaucoup, et deviennent minces, transparentes et sans gomme.

Distance des plantes dans les champs.

A deux pieds quatre pouces, conformément à la convention en onze articles, passée entre les fermiers généraux, homologuée au conseil le 12 avril 1709.

L'intervalle entre les rangées est pareillement de deux pieds quatre pouces.

Arpent et contenu d'un arpent : son nom en Guyenne.

Onze cents cinquante-six toises de roi, chaque face de trente-trois toises cinq pieds huit pouces, portant sur leur longueur quatre-vingt-huit plantes, lesquelles multipliées par le même nombre, donnent au quarré sept mille sept cent quarante-quatre plantes.

Frais primitifs et secondaires par journal.

Depuis quarante jusqu'à soixante livres, suivant qu'il faut aller chercher au loin l'eau dont on a besoin pour arroser la plante en la plantant.

Culture depuis le semis jusqu'à la récolte.

Gouvernement des couches.

On sème le tabac sur une couche épaisse de deux pieds de terreau, ayant quatre pieds de largeur, et sur une longueur proportionnée à la quantité qu'on en veut semer.

On élève cette couche dans une enceinte de pierre ou de bois, autour de laquelle on met aussi une palissade de buissons pour garantir la couche du tabac de la taupe, car si une seule y entroit la couche seroit perdue ; à défaut d'épines on fait l'enceinte de branches d'arbres bien serrées, et soutenues par des piquets, pour empêcher la taupe d'y entrer par les côtés.

Le fumier, dont on fait le terreau, doit avoir été exposé dehors, et en masses pendant l'hiver, et remué de temps en temps, pour que les gelées et les pluies en éteignent le plus grand feu. Quand on forme la couche, on met le plus gros dessous et le plus

menu par-dessus ; ce dernier est le terreau.

On y cultive la graine de tabac depuis le commencement de mars jusqu'en celui d'avril. On tient ces couches toujours bien arrosées ; on redouble d'attention dans les temps secs.

Le cultivateur doit être très-attentif aux gelées des mois de mars et d'avril, et toujours tenir la couche couverte la nuit, pour ne pas s'exposer aux gelées du matin, fréquentes dans ces mois.

Pendant que le tabac est dans la couche, on laboure deux fois les terres sur lesquelles on a répandu et enterré avant l'hiver vingt charretées au moins de fumier par journal, sur les terres médiocres seulement, et non sur les terres de la première qualité qu'on ne fume point.

Transplantation.

On transplante le tabac vers la fin d'avril et tout le mois de mai ; au commencement de juin elle doit être achevée.

On peut remplacer les plantes qui ont manqué jusqu'au 15 juin, jamais après.

Les champs éloignés des ruisseaux sont

ceux dont la transplantation coûte le plus, à cause de la grande quantité d'eau qu'il faut à la plantation ; on y transporte un grand cuvier dans lequel on voiture continuellement de l'eau, avec des bariques placées sur des charrettes ; on plante le tabac comme il suit :

Un ouvrier fait un trou dans la terre avec un plantoir, un second y place la plante, un troisième comble le trou, un quatrième l'arrose avec une cruche remplie d'eau.

Avant de cueillir le tabac on le travaille trois fois ; jamais on n'y emploie la bêche, mais la houe ; la première fois en juin, la seconde en juillet, la troisième en août.

Gouvernement des plantes.

Chaque fois on le chausse et l'on ôte les feuilles des rejettons qui vivroient de la sève ; au dernier labour on lève et conserve les feuilles de la tige pour mettre au tabac commun, c'est-à-dire, à celui de la dernière qualité.

Récolte.

De la fin d'août aux premiers jours d'oc-

tobre on recueille plutôt ou plus tard le tabac, suivant qu'il est plus ou moins avancé.

On commence, ainsi qu'on la dit, par les feuilles du bas, les plus proches de terre, qu'on emploie au tabac commun ; on remonte à proportion que la plante est mûre.

Sécherie et mise à la pente.

A mesure qu'on ramasse les feuilles on les porte dans des chambres : on les place sur la terre ou sur le plancher, l'une contre l'autre, la pointe en haut, de sorte que les planchers en soient pavés ; on les y laisse deux fois vingt-quatre heures pour que par la chaleur qu'elles se communiquent les unes aux autres elles puissent achever de mûrir et de se gommer.

Il faut bien se garder de les laisser plus long-temps, parce qu'alors elles s'échauffent et se gâtent.

Après deux fois vingt-quatre heures on enfile ces feuilles l'une après l'autre avec une aiguille d'environ un pied ; et pour que les feuilles ne s'échauffent pas, on les éloigne d'un pouce l'une de

l'autre ; on attache ces ficelles sous les toîts des greniers, dans les granges, les halles, à quatre à cinq pouces de distance l'une de l'autre ; on en place ainsi trois rangs les uns au-dessus des autres, à la même distance.

Moins les toîts sont renfermés, mieux la feuille s'y conditionne : les halles ont été reconnues pour être les lieux les plus propres. Elle moisit souvent dans les greniers et les chambres où elle a peu d'air. Lorsqu'il arrive une moisissure sur les feuilles suspendues, on les ôte, on les expose dehors et on les nettoie.

Descente de la pente, et mise en manoques.

On détache ces feuilles sur la fin d'octobre en temps humide, qui rend la feuille maniable ; au lieu qu'étant détachées en temps sec, les feuilles se mettent en poudre.

Lorsqu'on défile une guirlande, on examine s'il y a quelques feuilles viciées : on les ôte pour les mettre dans le tabac commun : on rassemble toutes les autres feuilles par paquets avec des bouts de la ficelle qui

les a suspendues : on les noue ensemble ; et l'on coupe la ficelle, c'est pourquoi cette ficelle ne pouvant servir que deux fois, c'est une dépense.

Chaque plante de tabac donne quatorze, même seize feuilles, et jusqu'à vingt dans la vicomté de Turenne.

Pour mieux recueillir le tabac il faut que plusieurs familles voisines s'entraident, pour lever, enfiler et suspendre les feuilles, ouvrage qui ne sauroit être trop tôt fait, et s'il étoit possible, dans huit jours.

Chaque plante peut, l'une dans l'autre, être comptée pour trois onces de tabac marchand, sans les rebuts.

Vers la fin de juillet, et au commencement d'août, en même-temps qu'on travaille à la houe, on écime les plantes : écimer, c'est en couper la pointe au nœud d'où partent les fleurs qui produisent la graine; les feuilles en reçoivent plus de nourriture et deviennent plus belles.

La plante ainsi arrêtée, sa sève produit de nouveaux jets entre la tige et les feuilles ; on les appelle rejettons ; dans les moyennes terres on les casse de temps à autre, parce qu'on ne peut les récolter que trois semaines

après les grandes et premières feuilles, et l'on n'auroit pas eu le temps de la préparer pour y semer du bled vers la fin d'octobre, puisqu'on ne peut cueillir ces secondes feuilles que dans ce même temps.

Dans les terres de première qualité, comme elles sont plus hâtives, on a le temps de faire cette seconde récolte, dite de rejettons; leur feuille se mêle avec le tabac.

Le journal de Guyenne produit neuf quintaux dans les moindres terres, et même dix; dans les médiocres on récolte de douze à quinze, dans les meilleures de quinze à vingt quintaux.

On met du tabac tous les ans dans les deux dernières classes, et dans les moindres on alterne le tabac avec le bled.

Fabrication.

L'enlèvement de la côte diminue le tabac d'un quart de son poids, pour le tabac de première qualité; et d'un dixième seulement pour le tabac commun, auquel on n'ôte que la queue.

Les côtes en général pèsent le quart de la récolte. Quand le prix de la première qua-

lité est de trente livres le quintal de la bonne feuille, le tabac commun se vend un tiers moins, c'est-à-dire, vingt livres.

La culture fait des progrès en raison du bénéfice qu'y fait le cultivateur pour lui donner les moyens d'élever sur des pilliers des angars ou halles isolées, à l'effet d'y suspendre les feuilles; car on a observé qu'elles s'y conservoient mieux que dans les maisons et les granges, dans lesquels d'ailleurs on ne peut jamais rassembler des récoltes un peu considérables.

OSERVAVIONS sur la culture du tabac à la Guyanne Françoise.

LA Guyanne Françoise est bornée au midi par Loyapock, qui la sépare de la Guyanne Portugaise; au nord par la Guyanne Hollandoise; à l'est par l'île de Cayenne et la mer Océane; à l'ouest par la Guyanne Espagnole.

Elle s'étend depuis la rivière d'Oyapock au sud jusqu'à celle de Maroni au nord, sur à-peu-près cent lieues de côtes, et autant dans la terre ferme.

Sur les terres.

Les terres à la Guyanne Françoise sont en général sablonneuses, et ce sont celles dont on fait le plus de cas pour toutes les espèces de culture.

A la Guyanne on ne laboure qu'avec la houe, et cela en tout temps; on y plante dans toutes les saisons, mais pour les plantations considérables faites dans les abattis, on attend l'époque de la fin d'octobre, ou du commencement de novembre, temps où l'on brûle et où l'on plante dans les abattis.

Faute de fumier on ne fume point les terres des abattis; d'ailleurs, étant vierges, elles peuvent s'en passer; de plus, ces cendres renferment une quantité de sels alkalis qui suppléent au fumier.

Pour planter dans les abattis, on attend qu'un grain de pluie en ait détrempé et lessivé les cendres.

Lorsqu'on ne plante qu'en petit, on choisit les terres des Savannes, où l'on fait parquer les bœufs et les chevaux; ces terres produisent le tabac le plus fort, on l'appelle tabac de parc.

Les plantations de tabac sont fermées avec une clôture de raquettes, pour en écarter les animaux.

On préfère les plaines aux côteaux, par la raison que comme il pleut pendant huit mois de l'année, les côteaux seroient dépouillés de leurs engrais, tandis que les plaines et les fonds profitent au contraire des sels des parties d'en-haut.

Par les mêmes raisons on préfère les bas humides, à cause de la grande chaleur, occasionnée par le voisinage de la ligne.

On mêle avec le tabac cultivé dans les abattis du riz, du millet, du manioc, du rocou, café, coton, etc. du plus au moins; ces plantes poussent moins vîte que le tabac et ne nuisent point à son accroissement.

On plante seul le tabac de parc, de même que le tabac autour des cases, que l'on fume avec les balayures, immondices et autres engrais de la maison.

Dans les abattis, les tiges des plantes du tabac restent sur pied après la récolte des feuilles, et on les cultive pour en cueillir les rejettons, qui ont une valeur dans les climats chauds.

Sur l'espèce de tabac et la graine.

A la Guyanne on connoît trois espèces :
La feuille à langue de bœuf, qu'on préfère.
L'amazone.
La verine.

A la fabrique, on mêle les diverses espèces de feuilles, et l'on trouve que ce mélange rend le tabac meilleur et plus agréable.

La graine se conserve près de deux ans, on la conserve en la tenant dans un lieu plutôt frais que trop sec.

Des couches.

C'est un terrein clos de raquettes ; on le place dans les fonds humides et frais.

On bêche la terre, on la prépare comme pour un jardin ; dans toutes les circonstances on y met abondamment du fumier.

On fait aux plantes un abri contre les ardeurs du soleil, avec des branches fraîches ou des paillassons, jusqu'à ce qu'elles soient assez fortes pour en supporter la chaleur ; tout ce qui peut donner de l'ombre est recherché.

On

On joint à la graine une quantité considérable de cendres ; on mêle bien le tout, puis on le sème de la même façon que le bled ; on a pour but d'empêcher que les graines ne tombent en tas et par places.

Le climat étant très-pluvieux pendant huit mois, on arrose les plantes rarement.

On transplante quand les plantes ont quatre et cinq feuilles, et cinq à six pouces de haut ; mais on s'attache moins au nombre des feuilles qu'à la force et à la vigueur des plantes ; les plantes hautes, élancées, peu feuillées, ne sont point estimées ; on transplante trois semaines ou un mois après la semaille.

Transplantation du tabac dans les terres.

Pour arracher les plantes, le nègre a la précaution de les contenir entre le pouce et l'index du pied, afin de ne point arracher les plantesvoisines, auxquelles elles peuvent être adhérentes par les racines.

On arrange avec soin les plantes dans des paniers, la racine en bas, afin que les feuilles la garantissent du soleil et de l'air, et la tiennent fraîche.

Vers le temps où l'on veut planter, on fait le labour à la houe.

Dans les abattis on n'alligne point les plantes, mais dans les parcs et autour des cases on les alligne.

On espace les plantes dans les parcs, d'environ, en tout sens, trois pieds, et de deux pieds et demi dans les abattis; comme dans les parcs elles prennent un plus grand accroissement, il exige une plus grande distance de tous les côtés.

Pour planter on donne un grand coup de houe, on place la plante de manière qu'elle soit penchée sur le côté, et on remet la terre dans le trou.

On arrose les plantes lorsque le temps le demande, mais non lorsqu'il pleut ou qu'il vient de pleuvoir.

Ennemis des plantes.

La punaise des bois et la chenille font la guerre aux plantes; on écarte la punaise en la faisant voler, et on la détruit le plus possible. — On détruit la chenille en lâchant la volaille dans les plantations; on secoue les plantes, les chenilles tombent, et les poules les avalent.

Il n'y a rien de fixe sur la venue de la plante, elle monte de cinq à sept pieds; lorsque le bouquet est formé on en casse la tige près du sommet, afin de l'arrêter et de faire tourner la sève au profit des feuilles.

La terre étant très-fertile, on laisse à chaque tige toutes les feuilles, dont le nombre est depuis vingt jusqu'à quarante.

Récolte et préparation.

On cueille ordinairement le tabac au bout de trois mois; on connoît le point de maturité par les feuilles du bas, lorsqu'elles prennent la couleur de feuilles mortes, et qu'elles sont piquetées ou marbrées.

Il faut bien se donner de garde d'attendre que les feuilles soient sèches pour les cueillir : on casse par le gros bout la feuille du bas de la tige, et lorsqu'elle casse net c'est une preuve qu'elle est mûre.

Pour s'en assurer encore mieux on bat la côte d'une feuille sur une planche avec un petit bâton, ensuite on la passe à plusieurs reprises devant le feu pour la sécher, après quoi on la fume : la saveur de la fumée fait juger quelle sera la qualité du tabac, quoi-

qu'alors elle n'ait encore que le goût du foin ; d'autres la frisent et la broient dans leurs mains pour la goûter en poudre ; la grande habitude donne à cet égard un tact presque infaillible.

On cueille feuille à feuille, on ne prend que celles qui sont mûres, on laisse les autres pour une seconde tournée.

Après que les feuilles sont cueillies, on les porte dans des paniers ou autrement sous des angars.

On les y étend sur des claies, jamais sur terre, où les feuilles ramasseroient du sable qui nuit au goût et ébrèche le couteau lorsqu'on veut tailler le tabac ; les feuilles restent ainsi exposées un jour, et s'attendrissent, se fannent.

On cueille à toute heure et en tout temps, en observant soigneusement de garantir les feuilles du soleil.

Lorsqu'on a levé les feuilles des claies où elles étoient pour se fanner, on les met dans des caisses de bois, auges, baquets, etc. couchées par lit et à plat.

Rangées de la sorte, on les charge d'un plateau qu'on garnit de très-grosses pierres, afin que leur poids empêche l'air de péné-

trer, et qu'elles puissent fermenter, on recouvre le tout avec des feuilles de balizier.

Pendant ce temps les feuilles sont toutes humides, la masse des feuilles, et même la caisse, sont très-chaudes; la fermentation dure trois à quatre jours du plus au moins, et il ne faut pas la trop prolonger, de crainte que les feuilles ne moisissent d'abord et ne se dessèchent ensuite.

Cela fait, on retire les feuilles et on les met en liasse par deux, trois, quatre, avec des lianes, etc.

On suspend ces liasses sous des angars ou à l'ombre, on les y laisse jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment sèches.

Alors on casse la feuille, on connoît au doigt et à l'œil si elle est assez sèche.

Quand les feuilles sont au point qu'on les veut, on les met en paquets ou carottes.

Rejettons.

Pour les cueillir on coupe la plante par le pied, on les suspend ainsi par le gros bout; la tige sert encore à nourrir les rejettons par le suc qu'ils en tirent; quand

ils sont secs on les coupe de dessus la tige ; et on leur donne le même apprêt qu'aux feuilles ; ils servent à farcir le cœur des carottes.

Dans six mois le tabac est planté, récolté, fabriqué en carottes et vendu : on ne garde par conséquent point de feuilles en magasin.

Il vaut mieux tenir le tabac dans un lieu plus frais que trop sec, afin de lui conserver sa fraîcheur, sa sève, son montant et son poids.

Carottes.

On choisit un temps et un lieu frais et humide, on sépare la grosse côte par le petit bout de la feuille, ce qui seroit impossible par le gros bout.

Si le tabac est trop sec pour ne pouvoir souffrir la corde, qui alors coupe la feuille, on y remédie en secouant sur les feuilles tant soit peu d'eau de mer, elle les humecte, les rend plus flexibles et plus liantes ; on le fait d'autant plus volontiers qu'on a reconnu que l'eau de mer donne du montant et du piquant, et tient frais le tabac.

Le nègre qui forme sa carotte prend dans la main une quantité de feuilles qu'il serre

fortement avec une corde ou lianne, observant que tous les tours de la corde se touchent, afin de mieux presser et plus également la carotte, et d'en défendre l'intérieur au contact de l'air ; quand les feuilles sont cordées on en joint d'autres au bout.

Cigales.

On tire la côte des feuilles humectées, comme pour faire des carottes, on étend sur une planche les deux côtés de la feuille ; on place sur le bord de cette feuille un fil de fer de la grosseur d'une aiguille à brocher, et avec les deux mains on roule cette feuille sur la broche, après quoi l'on attache le gros bout de la feuille avec un petit fil, ensuite on retire la broche qui laisse un vuide au centre, ce qu'on appelle l'ame ; ce vuide devient comme le tuyau d'une pipe : ainsi la cigale est tout-à-la-fois pipe et tabac, et placée dans la bouche se consume jusqu'au bout.

Culture du tabac en Virginie.

LA Virginie, contrée de l'Amérique septentrionale, est placée entre le 35e d. 30 m. de latitude septentrionale et le 45e. Elle est bornée au nord par la Pensylvanie et le Maryland ; au midi par la Caroline ; au levant par la mer du nord ; au couchant par le Mississipi qui la sépare de la Louisiane. L'air y est chaud comme en Espagne : les hivers y sont rudes mais courts.

Le tabac est une plante annuelle dans cette province comme dans toute l'Amérique septentrioual.

Terre propre au tabac.

TERRES neuves, sableuses, grasses et fraîches, unies, profondes, non humides, non sujettes à être inondées, exposées au midi, à couvert de la partie nord, et cependant aérées.

Couches pour le tabac.

ON sème sur couche au milieu d'avril ;

la couche est composée de gros fumier et de terreau, on y mêle du tan quand on le peut, sur-tout lorsqu'il a servi aux tanneurs, au sortir des fosses ; son effet alors est bien supérieur à celui de la cendre. Les couches ont trois pieds de large, et l'on compte un pouce quarré pour chaque plantule ; on sème double provision, afin de pouvoir remplacer pendant les premiers quinze jours celles qui peuvent périr. On sème avec six fois autant de poussière ou de cendres placés sur un tamis, on tient ces plantules nettes et arrosées ; on garantit les couches avec de la toile, posée en travers sur des baguettes, à un pied au-dessus des plantules.

Age des plantes, et leur force pour les transplanter.

Deux pouces de hauteur, deux de largeur, cinq feuilles, plantes rondes, fortes, et leur âge d'un mois.

Division de la surface de la terre.

Espace des plantes.

La terre est partagée en planches de trois

pieds de large ; les plantes y sont placées à trois pieds de distance : un champ de cent pas quarrés contient dix mille plantes.

Temps pour planter.

Si l'on a des moyens pour arroser amplement, on plante dans le plus sec et le plus beau temps ; mais si l'on en est privé on perd le temps, le travail et les plantes.

Procédé pour planter.

On lève les plantes mollement, sans endommager les racines ; on les couche proprement dans des paniers garnis de linge mouillé ; on les couvre, on les porte aux planteurs couvertes d'un pareil linge ; ils font les trous avec des plantoirs coudés de quinze pouces de long sur un pouce de diamètre ; on enfonce la plante bien droite jusqu'à l'œil, et l'on rapproche doucement la terre contre ; on arrose, l'eau qui pénètre dans le trou renfle les terres, et facilite une jonction plus douce de la terre voisine, qui pour lors la soutient sans la comprimer ; c'est un bonheur de pouvoir planter en

temps de pluie, alors les plantes reprennent en vingt-quatre heures, et croissent avec autant de vîtesse que si elles étoient encore sur couche.

Entretien des plantes.

On met quatre ouvriers à planter un carreau de cent pas quarrés, et deux seulement pour l'entretenir ; ce travail consiste à sarcler, à ôter les fausses tiges, les rejettons, les feuilles piquées des vers, les chenilles, la punaise volante, à visiter les plantes plusieurs fois la semaine, à enlever les feuilles pourries ou pourrissantes, et à n'en laisser que dix sur chaque plante, lorsqu'on ne veut faire que du tabac qui ait beaucoup de montant, et un plus grand nombre si l'on vise à du tabac plus doux.

Séjour du tabac dans la plantation.

Trois à quatre mois, dont deux pleins, juin et juillet ; deux en partie, mars pour planter, août pour cueillir.

Maturité.

On connoît que le tabac est mûr quand

les feuilles jaunissent et se crêpent, qu'elles se marbrent sur les élévations, que la tige jaunit pareillement.

Récolte.

On commence par les feuilles les plus basses, on sépare celles qui sont pleines de terre des feuilles qui ne le sont pas, mais on n'entre dans la plantation qu'après la rosée évaporée ; on casse la queue contre la tige ; pour peu qu'elle plie la feuille n'est pas mûre ; on met les feuilles de plusieurs plantes en petits tas les uns sur les autres ; on prend toujours pour celles de dessous une des feuilles qui sont le plus terrées, on les laisse ainsi jusqu'au coucher du soleil, qu'on les emporte dans la sécherie.

Entrée dans la sécherie, mise à la pente, premier ressuage.

On place ces petits tas à côté les uns des autres sur des nattes, pour blanchir et ressuer pendant vingt-quatre heures ; on les coupe en mettant au milieu les feuilles des extrémités qui moisiroient en s'échauffant

trop ; on les lie ensuite par douzaine en paquets, et on les suspend à des gaulettes sans les fendre ni percer.

Les sécheries sont des angars de vingt-quatre à trente pieds de large, sur seize et vingt de hauteur ; on y range les feuilles de façon que l'air y soit toujours courant ; il y en a autant que de carreaux, à moins que ces champs ne soient contigus, alors on les place au milieu pour l'accélération du service.

Descente de la pente.

Plus il fait chaud moins le tabac reste à à la pente ; ordinairement c'est un mois, après lequel, et par un temps humide, on descend les feuilles, on les trie par leurs grandeurs différentes, et l'on en fait trois classes qui sont trois qualités, et sont d'un prix différent.

Second ressuage.

On range ces petits paquets de feuilles en piles dans des caisses, et on les soumet à la presse pendant environ huit à quinze jours ; la fermentation s'y établit,

et quand elle est trop forte on dérange les piles et on les remet à l'air libre ; c'est dans cette opération que le tabac prend sa belle coulenr de maron clair dans les feuilles de tabac doux ; et de maron foncé dans celles de tabac fort, qui sont toujours les plus grandes.

Emploi des rejettons.

Jamais on ne les mêle dans les bonnes feuilles, ils enlèvent une partie de la finesse de leur odeur pour lui en substituer une plate, on peut en faire du tabac à fumer de seconde qualité.

Carottes.

Lorsqu'on veut fabriquer son tabac, on commence par enlever la grosse côte, et pour le faire on la casse à la pointe de la feuille, et on la tire en bas, la côte se dépouille aisément ; on dépose ces feuilles dans un lieu propre et sans odeur, car le tabac est susceptible de les prendre toutes.

Boucaux pour le transport.

On les fait de tous les bois légers, et sans

odeur ; leur merrein ne s'emploie qu'après six mois de fente ; leur largeur, au milieu, deux pieds huit pouces, leur capacité contient cinq à six cents livres de feuilles non comprimées, et dix quintaux, après qu'elles ont été mises en presse.

Classes du tabac de la nouvelle Angleterre.

TABAC de Virginie, première qualité.

Tabac de Maryland, seconde qualité.

Tabac de la Caroline septentrionale, troisième qualité.

Le tabac de la nouvelle Ecosse est plus fort que ceux-ci, parce que le terrein y est une terre forte ; son goût est plus âpre, la feuille ne pouvant pas mûrir aussi parfaitement qu'en Virginie.

Récolte annuelle.

IL sort de la nouvelle Angleterre par an cent vingt mille boucaux de dix quintaux tabac, sans le bois, pour l'Europe : la France en tire dix-sept mille, savoir quatorze mille pour la ferme générale ; et trois mille pour Dunkerque ; la vente dans la

mer Baltique est de quarante mille, et en Espagne de trois mille ; l'Angleterre seule en achète soixante mille, mais elle en fait un commerce d'exportation.

Frais de transport en Europe.

CHAQUE boucau, rendu à bord dans les ports de l'Amérique, coûte .	25 l.	» s.
Le fret, l'assurance en temps de paix, la commission, etc. à la vente.	62	10
On compte un dixième de déchet pour les avaries ; déchet, pourriture à la vente en Europe.	8	15

En tout 96 liv. 5 sous, qu'on peut compter pour cent francs, ou 2 sous pour livre, sans l'achat principal du planteur.

RÉPONSE à un mémoire de questions faites en 1776, sur la culture du tabac dans la Valteline.

LA Valteline dépend des Grisons, et en fait partie. Elle est située au pied des Alpes ; elle est bornée au nord par le pays des Grisons,

Grisons, ainsi qu'à l'occident; au midi par l'état de Venise et le Milanez, et à l'orient par le Tirol. Elle consiste dans une belle plaine arrosée par l'Adda. Ou y fait beaucoup de soie. On y recueille du vin et d'excellens fruits. Sondrio en est la capitale.

En Grisons, il n'y a que moi seul qui cultive le *tabac* : je ne l'ai même commencé que depuis peu d'années. Je ne suis par conséquent guères en état de faire le docteur là-dessus; cependant comme j'ai réussi au-delà de mes espérances et de l'attente de tout le monde, je répondrai à quelques-unes des questions qu'on m'a faites.

J'ai fait mes essais en *Valteline* dans un climat fort doux, semblable à celui de la *Provence*, dans une plaine entourée par de hautes montagnes. Mes terres sont composées d'un limon amené par la rivière qui passe à côté, et dans laquelle se jettent plusieurs torrens; dans le temps de pluies fortes, ils y charrient toutes sortes de limon sur mes terres. Je leur fais donner jusqu'à trois labours avec la charrue à trois vursoirs. Je la fais passer en tous sens. Mes terres sont entourées d'un fossé très-profond, et d'une digue qui les garantit des

inondations et des mauvais vents : de grandes allées de mûriers sur le terre-plein de la digue, et d'autres de saules au bas les couvrent et le feront encore mieux lorsqu'ils seront plus hauts et plus touffus.

J'ai cultivé du grand *tabac* de *Virginie* et du *tabac de la Havane* : le dernier a réussi supérieurement ; je compte faire des essais avec le *tabac* du Levant. On en fait beaucoup de cas dans les environs de *Hanan* : on y suit l'instruction que M. *Christ*, ministre à *Bodheim*, a fait imprimer. Je n'ai jamais pesé ma semence ; mais une couche de 12 pieds de long sur 4 de large m'a toujours fourni assez de plantes pour deux arpents.

Le climat où je cultive étant fort doux, je n'ai pas besoin de prendre de grandes précautions avec mes couches : j'en ai de plus hâtives et de plus tardives pour que les travaux se succèdent ; j'ai soin de couvrir mes couches d'un gros linge jusqu'à ce que la graine commence à lever, et j'humecte la graine dix jours avant de la semer, en la conservant humide pendant tout ce temps-là.

Pour planter le *tabac*, je fais bien égaliser le terrein du champ, j'y fais faire ensuite des trous d'un pied quarré et d'autant de profondeur, parfaitement alignés à la distance de deux pieds en un sens, et de trois dans l'autre. J'y fais mettre du fumier de vache, de cheval et d'âne mêlés ensemble à la hauteur d'un pied : je le fais bien battre, et couvrir ensuite de trois pouces de terre fine ; on enfonce ensuite la petite plante dessus. On se sert d'un plantoir de jardin : on élève la terre à l'entour de la tige, en laissant un petit bassin autour pour pouvoir arrêter l'eau des arrosemens. Quant aux petits labours destinés à remuer la terre et arracher les mauvaises herbes ; je fais passer une charrue fort mince et légère à double oreille, traînée par un âne ou petit bidet par les allées les plus larges. Les vers ni les chenilles n'ont pas fait de mal à mon tabac : je ne sais point d'autres remèdes contre la grêle et les grosses pluies que de multiplier les allées d'arbres du côté d'où le gros temps vient ordinairement ; je fais châtrer les rejetons de mon *tabac* avec beaucoup de soin, et

rompre les tiges dès que la fleur veut se former.

Grace ax climat je puis laisser prendre à mon *tabac* un degré de maturité auquel celui d'*Alsace* ne parvient jamais. Je fais ôter soigneusement les feuilles qui commencent à jaunir, la cueillette dure par conséquent très-long-temps. La façon de les traiter en les mettant en tas, composant et décomposant ces tas pendant quelques jours jusqu'à ce qu'il ait perdu toute sa verdeur, est ce qui donne à mon *tabac* une qualité supérieure : pour le sécher, je passe, au lieu de cordes, de petites baguettes au travers des côtes, et je l'y place bien serré. On peut mettre beaucoup plus de *tabac* dans un petit espace de cette façon, et l'ouvrage avance bien mieux. Lorsque le *tabac* est parfaitement fané et point trop sec, j'en fais *des manoques*. J'ai soin de mêler le plus sec avec le moins sec pour qu'il continue à fermenter ; je le garde ensuite dans des caisses bien comprimé. Mes feuilles ont une couleur de café clair, et le fumet d'un *tabac* excellent déjà parfaitement fabriqué ; ma plan-

tation n'est pas encore assez accrue pour pouvoir le fabriquer: cela sera avec le temps, ayant un bâtiment excellent tout prêt.

Culture du tabac dans l'Ukraine.

L'UKRAINE est une contrée de l'Europe ; une petite partie appartient à la Pologne, et l'autre à la Russie ; elle est habitée par les Cosaques ; Kiovie en est la capitale. Cette ville est située sur le Dnieper ; le terroir en est extrêmement fertile ; on y cultive avec succès le tabac ; on élève aussi beaucoup de bétail et de chevaux, qui par leur fumier sont très-utiles à cette plante.

ARTICLE PREMIER.

On laboure les terres en octobre et novembre, si le temps le permet ; le plus sûr est qu'elles le soient à la fin d'octobre.

I I.

On commence ensuite à préparer les terres pour les couches.

I I I.

Les couches se font dans des caisses de

huit, dix, douze chassis, sur la largeur de cinq pieds, et la longueur de douze pieds; on couvre les chassis de papier gris au lieu de vitres, on frotte ce papier avec de l'huile de lin; le temps de travailler aux chassis est ordinairement la fin de février.

I V.

On remplit ces caisses avec de la terre, mêlée de gros fumier, ensuite au commencement de mars on y sème la graine.

On commence par une seule caisse, et quand elle est achevée on ensemence la seconde caisse, et successivement de caisse en caisse pour toute la plantation, qui de même ne peut être plantée que successivement.

V.

Les jeunes plantes étant parvenues à quelque consistance, on commence vers le 20 d'avril à les tirer et à les replanter.

V I.

En mars et avril on prépare les terres, on les applanit, on s'applique à pratiquer aux eaux des grandes pluies leur écoulement.

V I I.

On les partage en planches et en plate-

bandes ; on les fait de la largeur d'un grand pas ou deux pieds et demi.

VIII.

On garnit les planches de fumier de mouton ; on couvre ce fumier d'un peu de terre; en cet état la terre est préparée pour attendre les plantes ; on prend sur les plate-bandes la terre qui couvre le fumier.

On ne met aucun fumier sur les plate-bandes.

IX.

On place les plantes à vingt-six pouces d'éloignement, et en échiquier sur la largeur des planches ; observez de ne jamais planter que des plantes saines et entières de tête et de queue.

X.

On suit la plantation de proche en proche ; elle doit être achevée à la fin de mai au plus tard ; plus on gagne de temps à la plantation mieux l'on s'en trouve à la maturité de la feuille.

XI.

On remplace exactement les plantes qui périssent dans les premiers jours ; passé

quinze jours, elles ne peuvent suivre les autres.

X I I.

On sarcle exactement à la houe les planches qui se couvrent de mauvaises herbes, et l'on a l'attention de bien ménager la plante.

X I I I.

Après avoir sarclé, et dans le même temps, on butte la plante avec de la terre d'alentour; on fait un creux à l'entour de la butte, pour mieux conserver les eaux de pluies ordinaires et d'arrosage, qui leur sont absolument nécessaires; on monde les plantes des rejettons.

X I V.

Au bout de quelque temps les mauvaises herbes reparoissent, second sarclage, buttage, mondage, on mêle ces mauvaises herbes et les feuilles de rejettons à la terre de la butte, pour engraisser la plante.

X V.

A la S. Jean on commence à rompre les sommités des plantes, pour que la sève se porte sur les feuilles, les aggrandissent et les épaississent.

Cette opération se continue en proportion et raison du temps qu'on a mis à faire la plantation.

X V I.

En ôtant les sommités, on a soin de les laisser aux plus belles plantes pour la graine.

X V I I.

On laisse sur chaque plante quatorze, quinze et seize feuilles qui se divisent en trois qualités.

Les *sablonneuses* sont les feuilles les plus près de terre.

Les *terriennes* sont le rang au-dessus.

Les *premières sortes* sont les feuilles de choix, celles qui donnent le meilleur tabac; elles font à-peu-près les deux tiers de la quantité.

X V I I I.

Non-seulement le long de la tige, mais à la tête des plantes, à l'endroit de la cassure, il croît beaucoup de petites feuilles; il faut les ôter continuellement, afin que la sève reflue sur les grandes, et sur-tout sur celles de première qualité.

X I X.

On commence à cueillir les sablonneuses

au vingt juillet, quinze jours après les terriennes, au vingt d'août les premières sortes.

X X.

A mesure qu'on cueille on porte les feuilles aux sécheries, pour y être mises à la pente.

X X I.

On fend avec un couteau fait en croissant la grosse côte des feuilles, pour pouvoir les enfiler sur les baguettes.

X X I I.

En fendant les feuilles on sépare exactement les trois qualités.

X X I I I.

Les feuilles étant fendues, on les dépose en petits tas, pendant quelques jours sur la paille, pavé ou plancher des sécheries, pour s'y attendrir, blanchir et mûrir.

X X I V.

On a des baguettes de cinq et six pieds de long, de l'épaisseur d'un doigt; on y enfile les feuilles par leur fente, la pointe toujours en bas.

X X V.

Les baguettes sont portées sur des tringles; les place dessus à la distance d'une feuille

de hauteur et de largeur, et l'on en met suivant la hauteur de la sécherie, de six à dix rangées l'une par-dessus l'autre ; les feuilles sont toujours placées la pointe en bas.

XXVI.

Les feuilles restent à la pente environ six semaines, ensuite on les met en piles par un temps humide, et l'on arrange les baguettes par paquets d'un cent.

XXVII.

On fait ces piles entre quatre tringles montantes, pour y pouvoir assujettir les feuilles ; on arrange ainsi trois piles à-la-fois, on place quatre feuilles la pointe en dedans, les queues en dehors, et sur ce plan on monte les piles suivant les trois qualités de feuilles : on les élève à la hauteur de six pieds : on y place à-la-fois une baguette entière, parce qu'elle ne fait plus qu'une poignée, que les longueurs sont déterminées, et les queues sont déjà rangées.

XXVIII.

Suivant le temps et la fermentation qui y a existé par le temps et l'humidité encore restée aux feuilles, on change la place des piles et des feuilles, on met aux extrémités

de la pile celles qui étoient au milieu, et celles du milieu aux extrémités.

X X I X.

Après le séjour des piles, on met en manoques le tabac jugé suffisamment sec, et l'on remet ces manoques en piles : on les garde ainsi dans un lieu frais sans être humide, jusqu'à leur fabrication ou leur vente ; les halles à planches peu jointes sont les meilleurs depôts, mais elles ne doivent pas reposer sur la terre ; les premières y moisiroient et communiqueroient leur mauvaise odeur à celles qui seroient au-dessus : toutes seroient gâtées.

X X X.

Dans les champs, on arrache les tiges dès que le tabac est récolté, excepté les plantes à graine qu'on ne cueille que lorsque la graine est mûre ; alors on les arrache aussi.

X X X I.

Lorsque la douceur de la saison le permet, on attend pour arracher les tiges qu'on ait pu faire une récolte de petites feuilles ou rejettons ; mais en général on ne les ramasse pas parce que les feuilles ne peuvent mûrir.

XXXII.

L'année suivante on fait les planches où étoient les plate-bandes : on alterne ainsi d'année à autre ; au moyen de quoi le même champ, quoique chargé tous les ans, ne porte du tabac que deux années l'une.

XXXIII.

On charge les plate-bandes d'un pied de large en seigle pour briser les vents qui déchirent la feuille des plantes de tabac. Ce labour se fait en automne à la bêche ; on le seme en même-temps ; lorsque les gelées sont trop fortes sur la fin du mois, on attend au printems, et l'on y met du millet noir.

XXXIV.

Comme les gelées du matin durent jusques à la mi-mai, on remplace les plantes gelées par de pareilles qu'on élève dans les couches.

XXXV.

Si le millet noir vient aussi à geler, on donne un coup de bêche, et on le seme une seconde fois.

XXXVI.

On cueille le seigle au commencement de

juillet, avant de toucher aux feuilles ; si le millet noir n'est pas mûr, on le coupe en verd pour fourrage.

XXXVII.

Le millet noir forme une grande partie de la nourriture de l'Ukraine, de la nouvelle Servie, de la-Petite-Tartarie : on le mange mondé de son écorce, et en bouillie.

XXXVIII.

Les engrais sont aussi très-multipliés dans l'Ukraine ; on y élève beaucoup de chevaux et de bœufs : les premiers pour la Moldavie et Constantinople, les seconds pour la Pologne, la Prusse, la Silésie ; c'est une espèce particulière, très-grande et très-belle : elle a le garrot élevé de six pouces entre les épaules ; leur couleur est blanche et leur poids de mille à douze cents.

OUVRAGES

IMPRIMÉS SUR LE TABAC,

Tirés de la Bibliothèque du Roi.

INSTRUCTION sur l'herbe petum, dite en France l'herbe de la royne, ou médicée, et sur la racine mechiocan, par J. G. P. (JACQUES GOHORY, Parisien). *Paris, Galiot du Pré*, 1572, *in*-8°. fig. (*rare.*)

Instruction de la connoissance des vertus de l'herbe petum, et de la racine mechoacan, par JACQUES BESSON. *Paris*, 1580, *in*-8°.

ÆGIDII EVERARTI de herbâ panaceâ, sive de tabaco brevis commentariolus. *Antuerpiae*, 1587, *in*-12.

De herbâ panaceâ, quam alii tabacum, alii petum aut nicotianam vocant, brevis commentariolus; authore ÆGIDIO EVERARTO. *Ultrajecti*, 1644, *in*-16.

JOANNIS NEANDRI tabacologia, hoc est, tabaci seu nicotianæ descriptio medico-chirurgico-pharmaceutica, etc. *Ultrajecti*, 1644, *in*-16.

Epistolæ et judicia clarissimorum aliquot medicorum de tabaco. *Ultrajecti*, 1644, *in*-16.

Misocapnus, sive de abusu tabaci lusus regius. *Ultrajecti*, 1644, *in*-16.

Hymnus tabaci ; authore RAPHAELE THORIO. *Ultrajecti*, 1644, *in*-16.

Tabacologia, hoc est, tabaci seu nicotianæ descriptio medico-chirurgico-pharmaceutica ; vel ejus præparatio et usus in omnibus corporis humani incommodis : una cum variis tabacum adulterandi rationibus, et accuratâ signorum quibus ejus bonitas dignosci potest annotatione, per JOHANNEM NEANDRUM, Bremannum, philosophum et medicum. *Lugduni Batavorum*, *Isaacus Elzevirius*, 1622, *in*-4°. fig.

Eadem tabacologia : editio correctior. *Lugduni Batavorum*, *Elzevirius*, 1626, *in*-4°. fig.

Traité du tabac, ou Nicotiane panacée, petum, autrement herbe à la royne, avec sa préparation, les diverses façons de le falsifier, et les marques pour le recognoistre, traduit du latin de JEAN NEANDER, par J. V. *Lyon*, *Vincent*, 1625, *in*-8°. fig.

Le

Le même traité. *Lyon*, *Vincent*, 1626, *in*-8°. fig.

Le même traité, *Lyon*, *Vincent*, 1631, *in*-8°. fig.

Défense du tabac, par MARBEK. *Londres*, 1602, *in*-4°. (en Anglois.)

Tabaco tortured, ou le tabac mis à la gehenne, par JEAN DEACON. *Londres*, 1616, *in*-4°. (en Anglois.)

RAPHAELIS THORII hymnus tabaci. *Lugduni Batavorum*, 1625, *in*-4°.

Idem hymnus tabaci. *Lugduni Batavorum*, 1628, *in*-4°.

Desengano contra el mal uso del tabaco; por el doct. FRANC. DE LEIVA Y AGUILAR, *En Cordoua*, 1634, *in*-4°.

JOHANNIS CHRYSOSTOMI MAGNENI exercitationes de tabaco. *Ticini regii Magrius*, 1648, *in*-4°.

Ejusdem MAGNENI exercitationes de tabaco : editio ultima repurgata. *Hagae comitis*, 1658, *in* 12.

Tabacologia. *Vid.* tom. IV. Encyclopœdiæ Joan. Henr. Alstedii, pag. 410. *Lugduni*, 1649, *in-fol.*

Abuso del tabaco, trattato di MASSIMIANO ZAVONA, *in Bologna*, 1650, *in*-4°.

De abusu tabaci enarratio D. Ant. Vitagliani. *Romae*, 1650, *in*-12.

Traité du tabac en sternutatoire, par Louis Ferrant. *Bourges*, 1655, *in*-4°.

Jac. Balde satyra contra abusum tabaci. *Ingolstadii*, 1657, *in*-12.

Simonis Paulli, medici regii, commentarius de abusu tabaci Americanorum veteri, et herbæ thee Asiaticorum novo. *Argentorati*, 1665, *in*-4°. fig.

Ejusdem commentarius : editio auctior et correctior. *Argentorati*, 1781, *in*-4°. fig.

Ejusdem commentarius : editio auctior et correctior. *Argentorati*, 1681, *in*-4°. fig.

Discours du tabac, où il est traité particulièrement du tabac en poudre, par le sieur Edme Baillard. *Paris*, 1668, *in*-12. fig.

Le même discours du tabac. *Paris*, 1693, *in*-12. fig.

Histoire du tabac, où il est traité particulièrement du tabac en poudre, par C. de Prade. *Paris*, 1677, *in*-12.

La même histoire du tabac. *Paris*, 1716, *in*-12.

Remarques curieuses sur le tabac, tirées de l'histoire précédente. *Voyez* journal des savans, 22 avril 1680. *Hollande*, *in*-12.

De tabaco in almâ Viadrinâ, ad diem 18 mart. 1695, disputabit JOHANNES-THEOPHILUS LETSCHIUS, Briga Silesius. *Francofurti ad Viadrum*, *in*-4°. 32 pag. (Ce sont vingt thèses fort courtes sur le tabac.)

Dissertation de M. S. BOUSSAC sur les mauvais effets du tabac, et sur la défense que l'église a faite aux ecclésiastiques d'en prendre en certain temps. *Voyez* Noctes theologicæ, seu dissertationes, etc. auctore S. BOUSSAC, S. T. D. *Parisiis*, 1697, *in*-8°.

Quæstio medica : *An ex tabaci usu frequenti vitæ summa brevior*; auctore GUIDONE CRESCENTIO FAGON. *Parisiis*, 1699, *in*-4°.

Les bons et les mauvais effets du tabac, tirés d'une thèse latine de M. FAGON. *Voyez* Mémoires de Trévoux, janvier 1711, p. 77, *in*-12.

Le bon usage du tabac en poudre; les différentes manières de le préparer et de le parfumer, avec plusieurs choses curieuses concernant le tabac. *Paris, veuve Quinet*, 1700, *in*-12. (L'auteur de cet écrit y a joint la traduction de la thèse de M. FAGON.)

Le même ouvrage. *Paris, d'Houry*, 1703, *in*-12.

Dissertation sur le tabac. *Voyez* le traité des dispenses de carême, par M. HECQUET, 2e. édition. *Paris*, 1700, *in*-12.

Du tabac en lavement, et de ses bons effets. *Voyez* journal des savans, 7 août 1702. *Hollande*, *in*-12.

De tabaci usu. *Vid.* dissertatio de animi affectionum physicarum causâ et loco. *Ferrariae*, 1702, *in*-4°.

Uso ed abuso del tabaco, da MARCO-ANT. NICOLICCHIA, *in Palermo*, 1710, *in*-12.

Dissertatio satyrica, physico-medico-moralis de picâ nasi, sive tabaci sternutatorii moderno abusu et noxâ; auctore JOANNE-HENRICO COHAUSEN. *Amstelodami*, *Oosterwyck*, 1716, *in*-8°.

Raptus ecstaticus in montem Parnassum, in eoque visus satyrorum lusus, cum nasis tabaco prophoris, sive satyricon novum physico-medico-morale in modernum tabaci sternutatorii abusum; auctore eodem COHAUSEN. *Amstelodami*, *Barentse*, 1726, *in*-8°.

Traité du tabac. *Voyez* le quatrième volume du nouveau voyage aux îles de l'Amérique, par le P. LABAT, pag. 476 à 529. *Paris*, 1722, *in*-12.

JOANNIS LEFEVRE, Bisuntini, D. M. Tractatus de naturâ, usu et abusu cafe, the, chocolatæ et tabaci. *Vesuntione*, 1737, *in*-4°.

De la culture du tabac en France, suivi du précis d'un plan pour l'établissement d'une caisse de prévoyance destinée à diminuer la mendicité, par H. J. JANSEN. *Paris, Desenne*, 1791, *in*-8°. 29 pages.

Avis aux cultivateurs sur la culture du tabac en France, publié par la société royale d'agriculture, (par MM. LEFEVRE et TESSIER). *Paris*, 1791, *in* 8°. 16 pages.

Consultez aussi l'Encylopédie, au mot TABAC.

DESCRIPTION DES PLANCHES.

PLANCHE PREMIÈRE.

Fig. 1. LE grand tabac de Hongrie.

Fig. 2. Tabacs de Virginie. (Voyez l'explication, page 17, chapitre II.)

Fig. 3. Couche de tabac dans sa caisse pour la levée de la graine. Elle est couverte d'une banne en partie, ce qui est préférable aux chassis, et en partie découverte.

Fig. 4. Serfouette pour les petits labours. Ils ne servent qu'à ouvrir la terre autour de la tige.

Fig. 5. Plantoir à manche de bêche pour travailler debout. C'est celui dont on se sert pour enfoncer la plante.

Fig. 6. Autre plantoir dont le manche est égal au premier, mais plus gros. C'est celui dont on se sert pour mettre du ter-

reau dans les trous que les plantes doivent occuper ; lequel terreau est ensuite percé par le petit plantoir lorsqu'on les met en place.

PLANCHE II.

Enclos pour la grande culture, ou culture de quarante arpens.

AAAA. Enclos d'une grande plantation dirigée sur les quatre points cardinaux du monde.

BBBB. Fossé tonrnant dont la terre a été jettée en-dedans de la clôture, et y fait un trottoir : ce fossé est planté de trois côtés, en saules, marsaux et sureaux, pour avoir des perches à la sécherie, et défendre l'enceinte.

Le quatrieme côté qui est au nord, et d'où viennent les mauvais vents, est planté en peupliers d'Italie ou saules à grandes tiges, afin de rompre la violence de ces vents, glaces en hiver, froids au printemps, brûlans pendant l'été.

CC. Sécherie : la maison CC du cultivateur au milieu; quelque bien qu'elle soit là, elle seroit encore mieux en DD entre les terres à labour et la prairie, parce qu'elle peut

être utile aux foins et aux bleds avant de le devenir aux feuilles.

FF. Enclos des couches.

F. Enclos des plantes-mères.

G. Enclos du jardin.

H. Enclos pour le chanvre, nécessaire à suspendre en ficelles ou en nature.

GG. Enclos des remplacemens.

Ils sont tous au midi, et couverts du nord par la lisière des peupliers.

1, 2, 3, 4. Lignes dentelées; palissades de mûriers blancs disposées nord et sud pour rompre les vents : ces sortes d'abris sont d'autant plus précieux qu'ils portent eux-mêmes une récolte dont les avantages sont encore supérieurs à ceux du tabac. L'intérieur de toute la ceinture de la plantation est une palissade pareille : dans les pays à grands vents on en forme une de soixante en soixante pieds : on les tient sur six à sept pieds de hauteur. Le tabac ainsi abrité prospère au-delà de ce qu'on peut espérer, et l'on fait dans la prairie trois bonnes récoltes de foin.

Les deux lignes 4 4 ne sont que pour désigner la division des terres labourables. Elles ne peuvent par être réelles, parce

qu'elles nuiroient au labour de charrue qui marche de l'est à l'ouest, et doit aller d'un bout à l'autre. Au reste ces vents ne nuisent jamais au tabac ainsi encaissé ; s'il étoit nécessaire qu'il y eût des palissades en travers, alors on laboureroit à la bêche.

I. Secherie : angar à l'ombre et à l'abri duquel on suspend le tabac en feuilles mis en guirlande comme en L, ou en tiges suspendues à une perche de même qu'en M.

N. Aiguille faite à peu-près et longue comme celle de matelassier, à laquelle on passe une ficelle pour enfiler les feuilles.

O. Cloche de bois pour mettre les plantes transplantées à l'abri de la gelée.

P. Cloches de paille : elles méritent la préférence par la promptitude dont on les fait, leur commodité, leur peu de dépense : on ne s'en sert guères que depuis le 1er. jusqu'au 20 de mai que les gelées du matin cessent ; et l'on n'en fait point usage si l'on transplante entre le 21 mai et le 10 juin.

Q. Fourreau de bois dans lequel on laisse croître à Vienne les asperges : ces four-

reaux les garantissent de la gelée. Elles montent droites, blanches et tendres.

R. Couteau-tranchet, ou en croissant, pour couper la grosse côte des feuilles, pour les suspendre à des baguettes applaties, à défaut de ficelles et d'aiguilles : le fer est gravé beaucoup trop gros.

S. Partie de lisse de la sécherie : les lisses sont des perches qui regnent le long des pilliers auxquels on met des rangées de petites chevilles disposées en rateau ; on y place les guirlandes assez éloignées pour qu'il y ait un courant d'air entr'elles.

T. Maison de valaques ou terriers. (Voyez l'explication, page 112.)

V. Angar de Zingaris, peuple nomade de la Hongrie. (Voyez page 110.)

U. Maison de la Nouvelle Angleterre et de la Pologne : ce sont des arbres couchés l'un sur l'autre, et croisés en tenons et mortaises dans les angles.

X. Un côté de cette maison est bâti en torchis. (Voyez page 116.)

Y. Maison de la Tauride ou Crimée : file de poteaux fichés en terre avec un clayonnage garni de terre. (Voyez la page 118.)

Z. Prairie de dix-huit arpens pour faire

chez soi les fumiers nécessaires à l'engrais de la terre destinée au tabac.

PLANCHE III.

A. PLAN d'une maison de cultivateur, en pizey. Le rez-de-chaussée que l'on voit est entiérement destiné à sa fabrique : son logement est au premier étage élevé en simple attique. On le verra mieux à la sixieme planche. L'escalier peut être placé en A, ou à une extrémité.

B. Ce pan de mur n'est fait que pour montrer comme on place les cadres de portes et de fenêtres en bâtissant.

C. Elévation de la maison : dans une moitié, les boulins sont ouverts, et dans l'autre ils sont bouchés en maçonnerie.

DDDDDD. Les murs de refends en pizey démontrent comment on peut économiser les arbalêtriers, et en général la grosse charpente.

Les communications arrondies sont un exemple des voûtes qu'on peut faire à plein ceintre en élevant le mur, sans aucun moyen particulier.

PLANCHE IV.

AA. LES deux grands côtés du moule D, ou longueur du mur faite à-la-fois.

BB. Les petits côtés ou épaisseur du mur, avec sa diminution insensible de bas en haut.

CC. Coins qu'on place au bas du moule pour en resserrer les montans.

DD. manière dont on élève les maisons en ville et à plusieurs étages, où l'on ne peut placer ni monter de grands équipages.

E. Procédé pour bâtir à la campagne avec un grand équipage ; il expédie singulièrement les murs de clôture, et n'a aucune reprise comme le précédent. Les bâtimens, comme les murs, sont tout d'une pièce, et d'une étrange solidité.

FB. Pizoir, buttoir, vu de profil, de côté et sur son plan. C'est à cet instrument si simple qu'on doit la solidité de cette construction.

G. Moule monté sur le mur, et ses pièces démontées.

H. Hachette vue en plan et en élévation pour faire les boulins et placer les traverses G *a* sur lesquelles porte le moule, et qui elles-mêmes en font partie. C'est dans les mortaises de ces traverses qu'on fait entrer les tenons des montans G *b*. Au surplus on doit consulter ce qui est dit de

cette construction admirable dans la préface, et au chap. VII, page 127.

PLANCHE V.

AAAA. ENCLOS d'une petite culture de douze arpens ; l'entourage est censé fait en saules et marsaulx plantés dans un fossé.

BBBB. La distribution intérieure est en quatre carrés d'un arpent et demi chacun. En tout six arpens pour le tabac.

CC. Partie au sud où doit être un pré de trois arpens oublié dans le plan.

*dddddd*D. Rangées de palissades de mûriers blancs de dix en dix toises, pour rompre le vent et augmenter le produit ; on peut en mettre dans les quatre carrés, et pour la ceinture intérieure.

EEEE. Chemins aboutissans à la maison du cultivateur.

FF. Logement du cultivateur, sa fabrique, écurie pour trois vaches et un cheval.

G. Puits à roues pour les irrigations.

HHHH. Sécherie tournante.

aaaa. Places désignées pour l'enclos des couches, des plantes-mères, des remplacemens, du jardin, et de la chenevière.

II. Idée d'une grande sécherie d'une seule ligne ; la maison au milieu.

KK. Deux champs de tabac à vue d'oiseau : on a semé au milieu du seigle pour rompre les vents, et servir de clôture au tabac comme en K *a*.

On amaigrit ce seigle à mesure que les plantes croissent et occupent de place comme en K *b*, de sorte qu'en juillet il ne s'en trouve plus lorsque les plantes demandent toute la place ; ce reste se coupe à la dernière tournée du sarclage.

rrr. Rigoles d'irrigation : lorsqu'il n'est pas possible d'avoir de l'eau pour arroser abondamment les plantes au moins deux fois par mois, il vaut mieux ne pas planter.

LL. Plan et élévation d'une plantation avec enclos, et ses rigoles d'arrosement.

xxx. Le maintien de ces rigoles propres et sans herbes exige des sarclages fréquens et exacts.

M. Palissade de mûriers blancs vue en élévation : les plantes elles-mêmes forment des lozanges qu'on attache à mesure que les plantes croissent : elles ne tardent pas à se souder ensemble au point de leur jonction, et dispensent ainsi des tuteurs

dont elles auroient besoin en montant droites ; c'est ainsi qu'il faut concevoir toutes les palissades de mûriers qu'on suppose plantées dans l'enceinte des enclos.

N. Palissades en gaulettes pour rompre les vents ; elles sont suffisantes étant mises de dix en dix toises ; mais on les vole pendant l'hiver, ou elles ne durent en place que deux ans ; on peut semer à leur pied des haricots ramés.

PLANCHE VI.

PLAN et élévation du logement et sécherie tournante de la maison de M. Banister, à demi-lieue de Pétersbourg, petite ville de Virginie, sur la rivière d'Appamalock.

a. Logement et fabrique construits en pizey.

BB. Sécherie tournante, dont les pilliers accouplés sont en pizey.

CC. Tous les murs sont en pizey ; celui du milieu monte jusqu'au faîte, pour épargner la charpente ; mais il n'est qu'en pilliers de pizey dans la partie du toît, pour donner un air plus circulant sous la galerie B. Cette partie CC est destinée à des écuries, des magasins, des granges à bled et à foin, et au besoin pour des sécheries de supplément.

Le préau de la cour est plus bas de trois pieds, et celui du jardin de cinq que les sécheries.

Dans cette dernière partie sont les couches pour les plantes de tabac.

Il faut rapporter à ce bâtiment celui de la planche III.

D. Plantation de grands arbres : elle environne de tous les côtés cette habitation ; une partie est en arbres fruitiers, une autre en saules ; mais la plus grande est en grands mûriers blancs pour la soie.

Les sécheries ont soixante-quinze toises sur la longueur, vingt-cinq sur la largeur ; on voit en B des guirlandes de feuilles à la pente.

Le ton de propreté qui règne dans toutes les parties de cette habitation, les murs blanchis tous les ans, les différentes élévations des parties, les gazons qui servent ou de talus ou de socles, les proportions ménagées par-tout, le voisinage des terres, et les puits d'arrosemens, l'ont fait regarder comme un chef-d'œuvre de modestie et de commodités dans l'économie rurale des planteurs. Elle mérite d'être imitée.

F I N.

TABLE

TABLE

Des chapitres contenus dans ce volume.

Ff

CHAPITRE VI.

CHAPITRE VII.

CHAPITRE VIII.

CHAPITRE XII.

CHAPITRE XIII.

CHAPITRE XIV.

CHAPITRE XV.

CHAPITRE XVI.

Fin de la table des chapitres contenus dans ce volume.


Fig. 3.
Fig. 4.
Fig. 5.
Fig. 6.
Fig. 7.
Fig. 2.
Fig. 1.

NORD

A B B A

C C C C

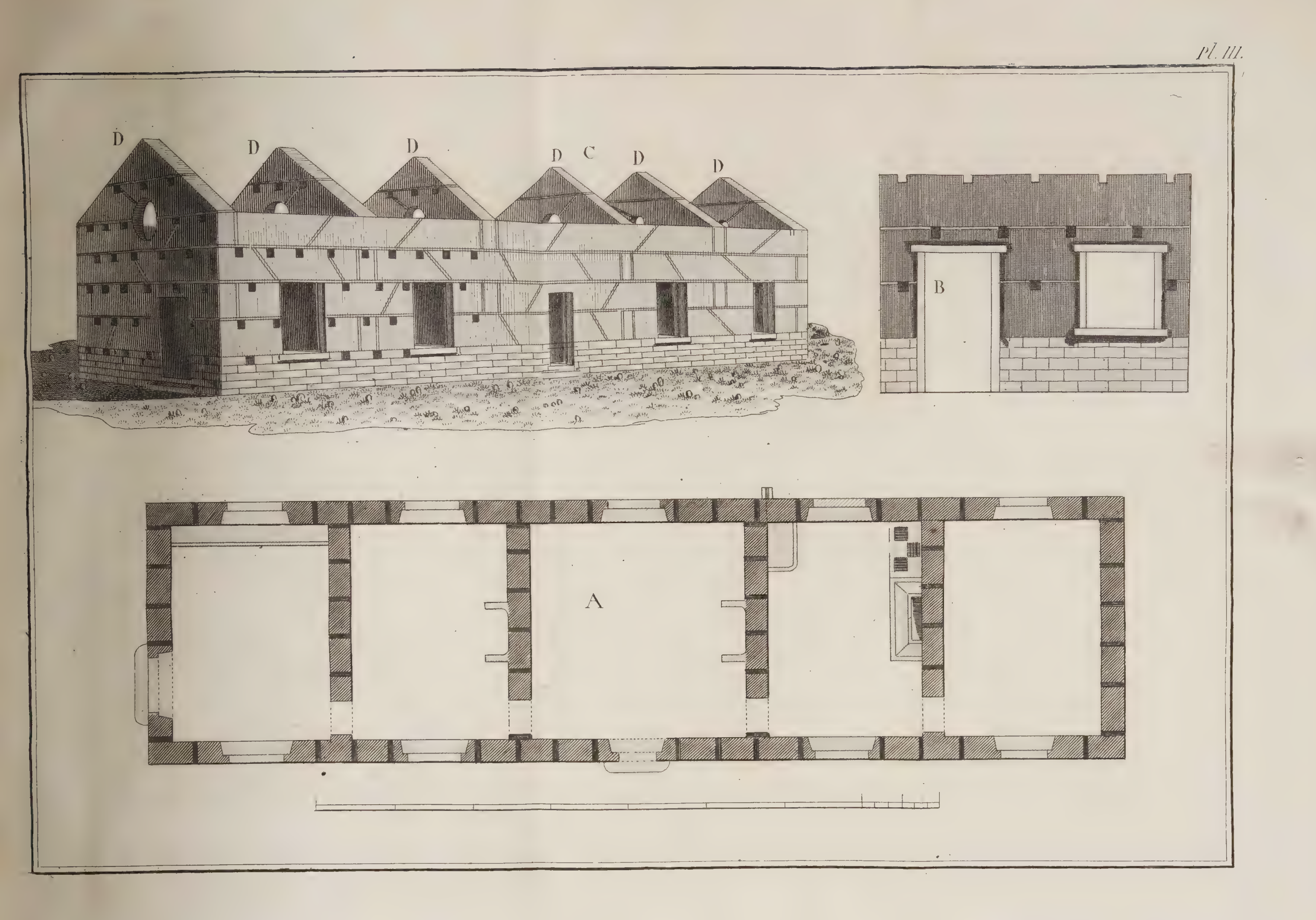
H G F FF E

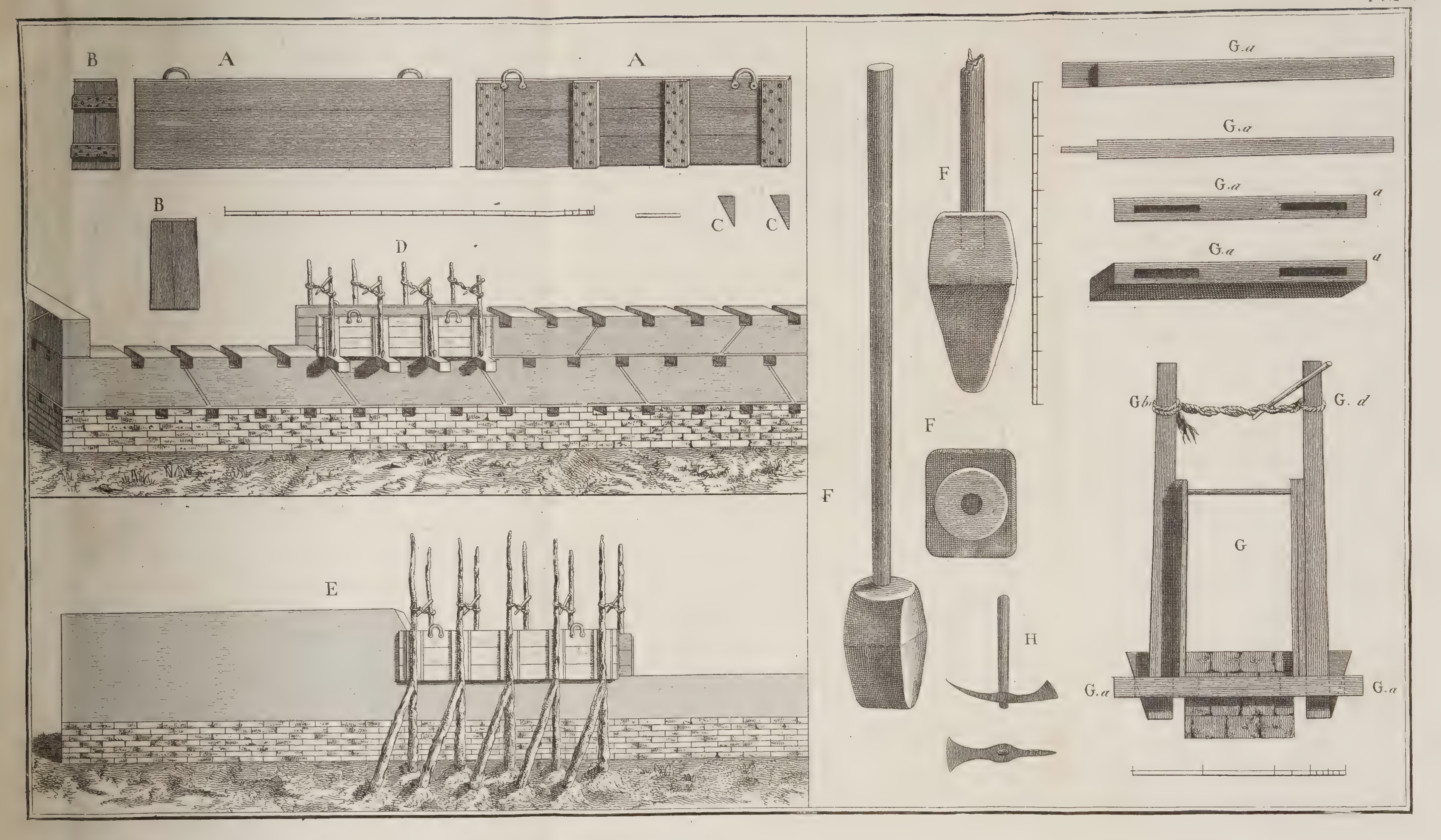
OUEST D D EST

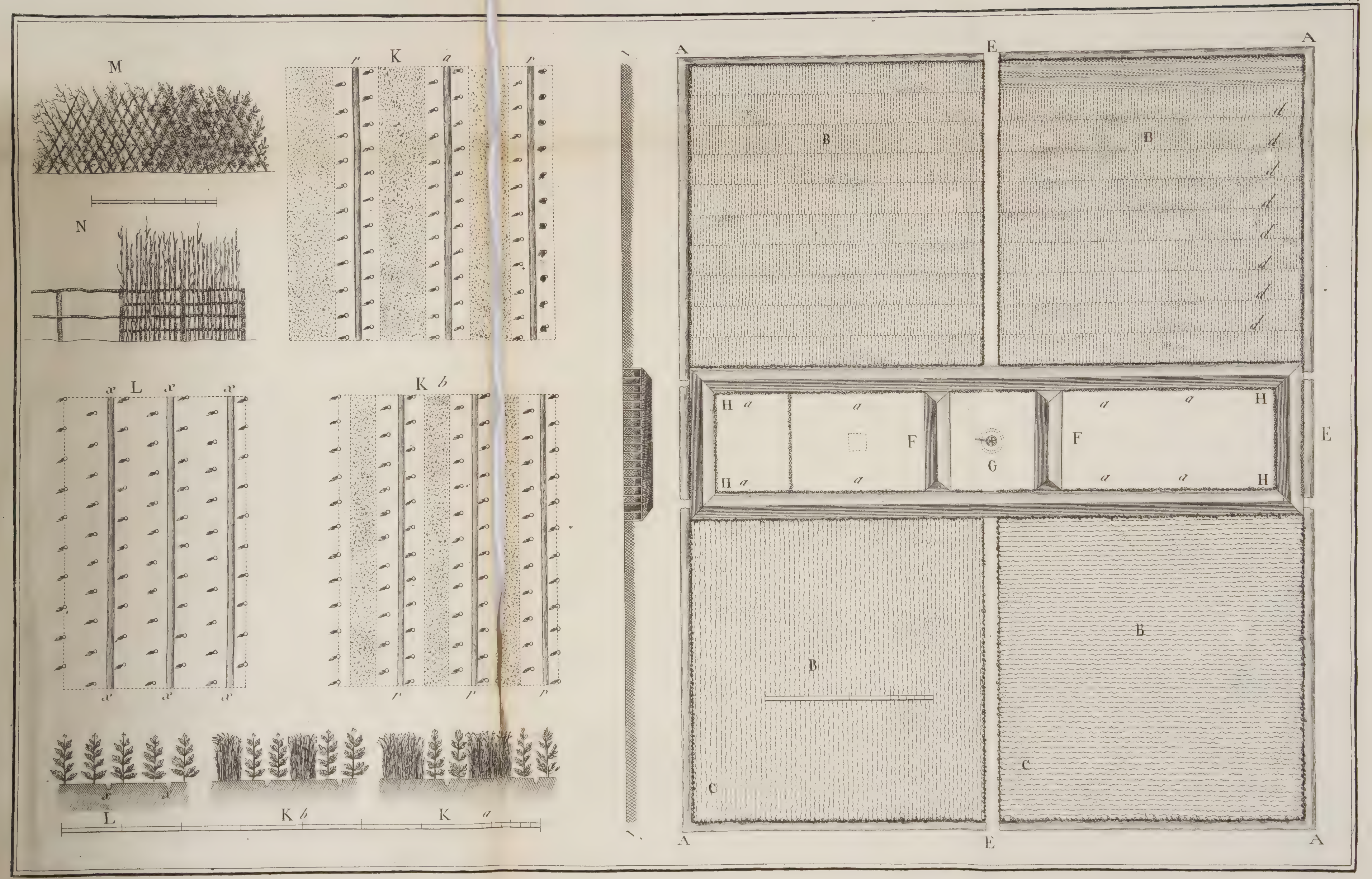
A B B A

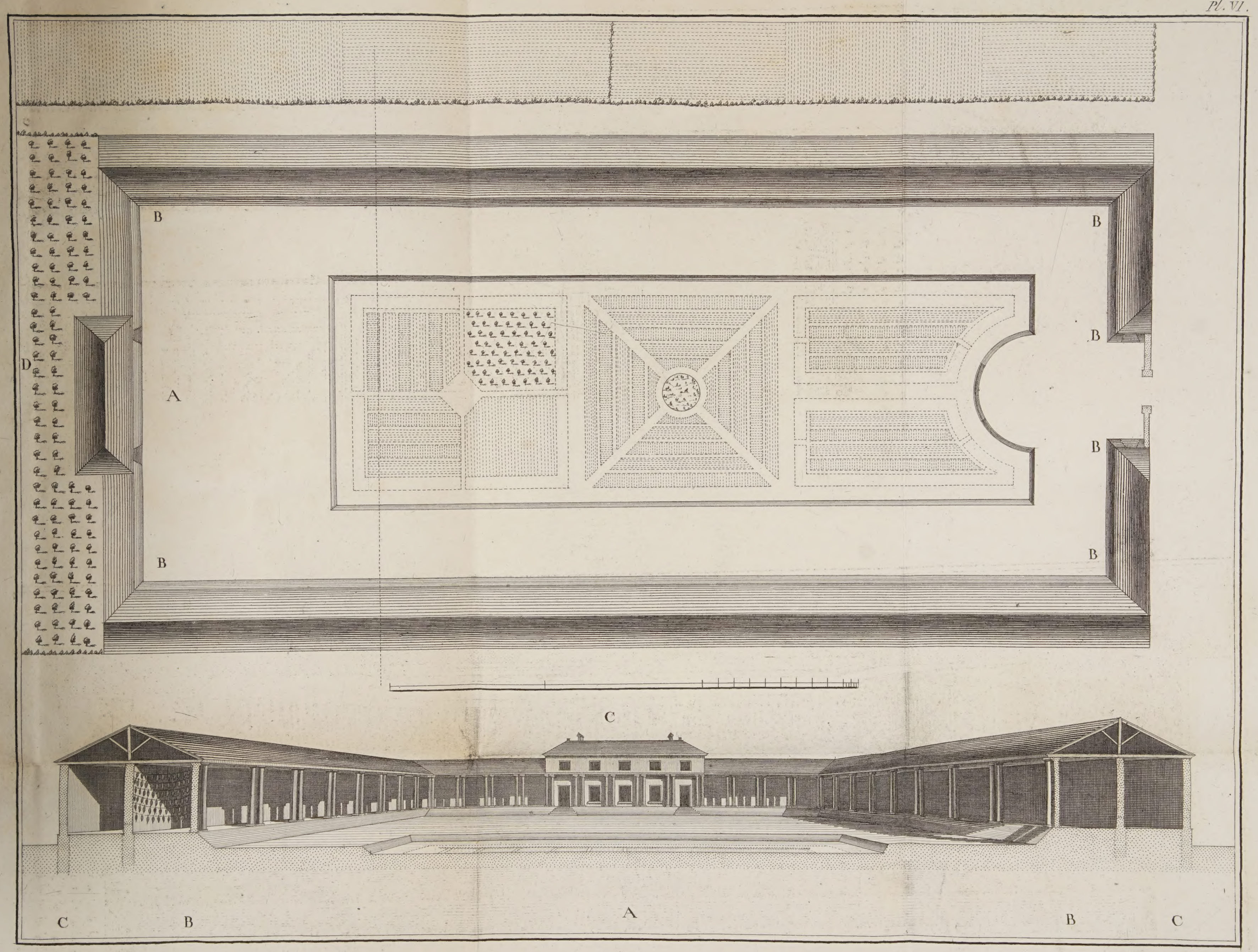
SUD

M N O P Q T I R L S U X V Y L


D
D
D
D
C
D
D
B
A


B
A
A
B
C
C
D
E
F
F
F
H
G.a
G.a
G.a
a
G.a
a
Gb
G. d
G
G.a
G.a


M
N
K
r
a
L
x
K b
p
A
E
B
d
H
F
G
C
K a


B
B
B
D
A
B
B
B
C
C
B
A
B
C

